

SPÄTZLE AI SPINACI CON PANNA E PROSCIUTTO

INGREDIENTI

4 PORZIONI

| | |
|--------------------|-------|
| Farina bianca | 250g |
| Spinaci cotti | 150g |
| Uova | 2 |
| Aqua fredda | 100ml |
| Sale, noce moscata | |

SALSA

| | |
|--------------------------|-------------|
| Prosciutto cotto | 80g |
| Panna | 200ml |
| Burro | 1 cucchiaio |
| Grana | 1 cucchiaio |
| Noce moscata, Sale, Pepe | |

PREPARAZIONE

Tritare gli spinaci con le uova, l'acqua, sale e noce moscata. Aggiungere con un cucchiaio di legno la farina che diventa un impasto liscio. Con la pialla per Spätzle nell'acqua bollente, salata. Far bollire per 1 minuto e scollare.

RACCOMANDAZIONE PERSONALE

SALSA DI PANNA

Tagliare il prosciutto a dadini e rosolarli poco nel burro. Aggiungere la panna, il sale e pepe, bollire un po'. Aggiungere gli Spätzle cotti alla salsa di panna, girare una volta e servire sul piatto. Decorare con prezzemolo e grana.