

IMPASTO PER GLI SPATZLE

Ricetta tedesca



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 4 persone

- IMPASTO PER GLI SPATZLE - 6 uova - 100 ml d'acqua - 500 g di farina di grano 00 - 1 cucchiaino di sale - 1 pizzico di noce moscata - SPATZLE AL FORMAGGIO - 400 g di cipolle - 40 g d'olio di colza - 350 g di emmental grattugiato

PATE DE SPATZLE

1. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 6 minuti / velocità 6 (senza scaldare).
2. Portare a ebollizione 3,5l d'acqua in una pentola e aggiungere 1 cucchiaino di sale.
3. Mettere un mestolo di pasta su un tagliere di legno. Cospargere bene l'impasto sul tagliere. Immergere il tagliere fino a 2 - 3 cm nell'acqua bollente. Con un coltello, grattare l'impasto formando dei filamenti per formare gli Spätzle. Farli cadere nell'acqua per cuocerli. Ricominciare quando la pasta è finita.
4. Gli Spätzle sono cotti quando risalgono alla superficie dell'acqua. Recuperarli con una schiumarola e passarli sotto l'acqua fredda. Farli saltare in padella con 30g di burro.
- 5.





SPATZLE AL FORMAGGIO #8211; PASTA ALSAZIANA AL FORMAGGIO

1. Montare la bacinella media e il disco per affettare 4 mm. Affettare le cipolle con il programma ROBOT.
2. Mettere le cipolle nella bacinella inox con l'olio e avviare il programma ESPERTO 15 minuti / velocità 2A / 125°C. Mettere da parte al caldo.
3. Preparare la pasta per gli spätzle (vedi ricetta per gli spätzle) e cuocere un terzo della pasta. Mettere gli spätzle in uno stampo da forno che avrete precedentemente imburato. Cospargere gli spätzle con un terzo del formaggio e mettere in forno per farlo fondere. Nel frattempo preparare la seconda infornata di spätzle e aggiungerli sul formaggio fuso cospargendo anche questi di formaggio. Ricominciare una terza volta senza lasciare indurire il formaggio.
4. Servire gli spätzle con le cipolle e mangiare rapidamente.

Cook Expert ■