

## Spätzle

Ricetta dei Spätzle, che per chi non li conoscesse o non sapeva che si chiamavano così sono tipo dei gnocchetti, tipici della Svizzera, a base di farina, uova e acqua, io gli aggiungo un po' di latte per renderli più delicati. Vanno preparati con l'apposito strumento chiamato Spätzlehobel, dove si può trovare sul web e nei supermercati come grattugia per spätzle, se proprio non la trovate o semplicemente volete provare la ricetta senza andare a spendere per qualcosa che poi rimarrà nel cassetto per sempre, provate con una grattugia per le carote, mettendo la parte con il taglio verso il basso in modo da non rovinare la spatola con cui vi aiutate per spingerli in acqua.

**VEGETARIANO**



**3**  
Porzioni



**10 min.**  
Preparazione



**5 min.**  
Cottura

### Ingredienti

250 GR	FARINA
100 GR	ACQUA
50 GR	LATTE
3	UOVA
Q.B.	SALE, BURRO

### Procedimento

1

MESCOLA LA FARINA E IL SALE CON UNA FRUSTA, AGGIUNGI UNA ALLA VOLTA LE UOVA E INFINE IL LATTE E L'ACQUA, METTI UNA PENTOLA CON ACQUA A BOLLIRE MENTRE L'IMPASTO RIPOSA QUALCHE MINUTO

2

QUANDO L'ACQUA BOLLE CON L'AIUTO DELL'APPOSITO STRUMENTO FARE UN PO' ALLA VOLTA GLI Spätzle, APPENA VENGONO A GALLA TIRARLI SU E METTERLI IN ACQUA FREDDA.

3

UNA VOLTA SCOLATI, AGGIUNGERE UNA NOCE DI BURRO IN UNA PADELLA BELLA CALDA E SALTARLI A FUOCO MEDIO, FINCHE' NON RESTANO BELLI CROCCANTI E COLORATI.

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
366	14,74 gr	62,77 gr	5,18 gr