Ricetta per "Spätzle" agli spinaci

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 250 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu o 0 rosso oppure farina zero grumi
- 2 uova
- 200 ml latte
- 400 g spinaci (se cotti o surgelati 200 g)
- sale
- noce moscata

per servire

- 75 g prosciutto cotto a listarelle
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 Cu burro
- 200 ml panna
- pepe
- parmigiano grattugiato

Preparazione:

Cuocere e strizzare bene gli spinaci. In un frullatore ridurre a purea il latte, le uova e gli spinaci. Aggiungervi farina, sale e noce moscata grattugiata e mescolare fino ad ottenere un impasto liscio. Riempire nell'apposito utensile (per i Spätzle) l'impasto e far cadere gli gnocchetti in acqua bollente salata. Quando salgono a galla toglierli con una schiumarola e se non utilizzati immediatamente, passarli sotto acqua fredda. In una casseruola possibilmente antiaderente rosolare lievemente il prosciutto con il burro, sfumare con il vino, versarvi la panna, pepare ed aggiungere gli gnocchetti.
Amalgamare e servire gli Spätzle cosparsi di parmigiano grattugiato e a piacere con erba cipollina.