Ricetta per Gnocchetti al grano saraceno

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 120g farina di grano saraceno grossa RIEPER
- 80 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu o 0 rosso
- 2 uova
- 125 ml di acqua
- 1 Cu di olio
- sale
- noce moscata

Condimento:

- 50 g speck a listarelle
- 1 Cu burro
- 1 porro senza la parte scura, tagliato a fettine e scottato per 5 minuti in acqua salata
- 100 ml panna
- mezzo bicchiere di vino bianco

- 50 g parmigiano grattugiato

Preparazione:

Mescolare bene le farine, uova, acqua, olio, sale e noce moscata.
Portare ad ebollizione acqua salata, riempire l'impasto nell'apposito utensile (per gli Spätzle) e far cadere gli gnocchetti nell'acqua.
Cuocere per ca. 2 min. dopo che sono risaliti a galla, versarli in un colapaste e raffreddarli sotto l'acqua fredda.
Soffriggere lo speck, aggiungere i porri, bagnare con il vino e la panna e aggiungere gli gnocchetti. Miscelate il tutto e servite con parmigiano grattugiato.