



## SPATZLE DI CARCIOFI CON PATATE E FUNGHI



### Ingredienti

#### Per gli spatzle:

200 gr di farina

3 uova

3 cucchiai di latte

250 gr di purea di carciofi

Olio extravergine di oliva

#### Per il condimento:

150 gr di patate lessate e tagliate a cubetti

150 gr di funghi misti (anche surgelati)  
1 spicchio di aglio  
1 cipollotto fresco  
Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe

## **Procedimento**

### **Preparare gli spatzle:**

In una ciotola setacciare la farina, unire le uova, la purea di carciofi, il latte e, un cucchiaio d'olio d'oliva, amalgamare tutti gli ingredienti fino ad avere un composto molto morbido, se necessario aggiungere più latte, quindi farlo riposare.

### **Preparare il condimento:**

Rosolare l'aglio e il cipollotto, tritato finemente, in due cucchiai di olio, stufare, a fiamma bassa, fino a quando, il cipollotto, non sarà morbido e trasparente. Aggiungere al fondo i funghi, tagliati a listarelle sottili e, dopo 10 minuti i cubetti di patate. Aggiustare con sale e pepe e cuocere per 5 minuti.

Portare a ebollizione dell'acqua salata, versare il composto facendolo cadere attraverso l'apposito attrezzo per gli spatzle oppure aiutarsi prelevando il composto con un cucchiaino.

Quando gli spatzle verranno a galla, scolarli direttamente nella padella con il condimento, precedentemente preparato.

Insaporire mescolando velocemente e servire ben caldo.