



SPATZLI CON CIPOLLA E SPECK

Ingredienti

200 gr di farina
3 uova
3 cucchiaini di latte
250 gr di erbe o spinaci
150 gr di speck
ricotta stagionata
2 cipolle
burro
olio d'oliva

Procedimento

In una ciotola mettere la farina setacciata, le uova, le erbe tritate, il latte e un cucchiaino d'olio d'oliva, amalgamare tutti gli ingredienti fino ad avere un composto molto morbido, se necessario aggiungere più latte, quindi farlo riposare.

In una padella soffriggere la cipolla tritata con poco burro e olio d'oliva, quando sarà trasparente aggiungere lo speck tagliato a listarelle, far insaporire con sale e pepe.

Portare ad ebollizione dell'acqua salata, versare il composto con l'apposito attrezzo o con l'aiuto di un cucchiaino, quando gli spatzli saranno a galla farli cuocere per un minuto e, dopo averli scolati, porli direttamente nella padella con lo speck e la cipolla.

Padellarli, farli insaporire per pochi minuti, servire cospargendoli con scaglie di ricotta stagionata.