

# SPAETZLE

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di farina bianca,
- 40 g di burro,
- 4 uova,
- 350 g di latte tiepido (o acqua),
- sale,
- noce moscata.

Versare tutti gli ingredienti esclusa la farina in una terrina (grande) e mescolare un poco con una paletta di legno.

Versare in un solo colpo la farina e impastare con le mani, rapidamente.

Battere la pasta per lispiarla; deve risultare compatta ma leggermente colante.

La giusta consistenza si capisce con l'esperienza, e comunque visto che se ne cuociono un po' per volta è possibile assaggiare gli gnocchetti e allungare l'impasto con acqua tiepida o rassodarlo con farina.

Passare l'impasto nell'apposito apparecchio (quello che ho io somiglia ad una grattugia, con buchi grandi --- un po' meno di 1 cm di diametro ed un 'carrello' mobile in cui versare l'impasto) facendo cadere gli gnocchetti in un recipiente contenente acqua salata in ebollizione.

Toglierli quando salgono in superficie.

Raffreddare rapidamente e scolare.

Condire con burro fuso o fare saltare in padella col burro, per altri condimenti la sperimentazione è libera.

In Germania si usano come contorno, ma possono sostituire benissimo la pasta come primo.

Si possono fare anche in brodo.

Mi pare che ci sia anche una variante con spinaci nella pasta, ma non ho mai provato.