

Ricetta

Spatzli con panna e speck... e con il salmone

Gli spatzli sono dei gnocchetti di farina di forma irregolare. Sono originari della Germania e diffusi in Tirolo, Alsazia, Svizzera, Alto Adige e Trentino. Nel caso odierno sono semplici, ma normalmente possono essere verdi per l'aggiunta di spinaci (ed esempio).

ingredienti per tre persone:

una confezione di spatzli da 500 grammi (noi l'abbiamo trovata già pronta nel banco frigo della coop – prodotto valsuganasapori), una confezione di panna liquida, 100 gr. di speck, una abbondante spruzzata di parmigiano, tre cucchiaini d'olio extra vergine, un pizzico di sale.

preparazione:

In una padella fate soffriggere lo speck con l'olio extra vergine, aggiungete la panna e un pizzico di sale; quando è tutto ben amalgamato unite la confezione di spatzli con un goccio d'acqua.

A questo punto, fate saltare tutto per circa 3 minuti e, se necessario, aggiungete ancora un po' d'olio.

A fine cottura spruzzate il parmigiano, mescolate un'ultima volta e portate in tavola ben caldo.

**Una interessante variante è quella di sostituire lo speck con una busta di salmone affumicato (nella foto questa volta si sono usati gli spatzli con basilico e spinaci)**

Buon appetito

Maurizio Lo Conti Patrizia Landi