

Spätzle, gnocchetti tirolesi



Ingredienti:

Qui indico la quantità minima di impasto, per un uovo: andrà adattata alla quantità di spätzle che si vogliono preparare.

farina 0	g.	80
uova	pz.	1
acqua (<u>v. nota</u>)	ml.	40
sale		QB.
olio EVO	ct.	1
noce moscata		Ad Lib.

I vari passaggi, dall'impasto alla cottura usando il sistema più semplice: un coperchio coi fori. Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta, possibilmente elettrica, fino a ottenere un impasto omogeneo.



Farlo colare a pezzetti nell'acqua bollente salata aiutandosi eventualmente con l'apposita tramoggia o più semplicemente con un coperchio a fori.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Acqua: può essere necessario aumentare la quantità per raggiungere la fluidità desiderata dell'impasto; in ogni caso non più di ml. 50 per uovo.