

SPÄTZLE CON SPECK E BURRO NOCCIOLA

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: facile



Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

(più il tempo per far bollire l'acqua per gli spätzle)



Ingredienti (4 persone)

250 g farina

2 uova

125 ml latte

Un cucchiaino di semi di papavero

sale

100 g di speck in due fette

50 g di burro

50 g parmigiano reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

In una ciotola mescolare le uova con la farina e aggiungere il latte a filo, lavorando fino a quando non ci saranno più grumi. Salare e aggiungere i semi di papavero. Far riposare mezz'ora in frigorifero.

Tagliare lo speck a bastoncini.

In una padella larga sciogliere il burro e farlo rosolare fino a quando diventerà dorato. Farvi scaldare lo speck.

Con l'apposito attrezzo formare gli spätzle. Farli salire a galla e scolarli con un cucchiaio forato. Saltarli in padella con il burro nocciola e lo speck, aggiungere il parmigiano reggiano e portare in tavola.