

# GLI SPATZEL

Vi avevo già anticipato che durante i giorni trascorsi a Merano ho incontrato oltre all'adorabile Elisa, di cui vi ho parlato nel precedente post, anche un'altra persona, bene come alcuni hanno intuito si tratta di Sabina, ci siamo incontrate venerdì sera tutte e tre, con relativi compagni e mariti, e lei ci ha portato a cena in un bellissimo ristorante tipico tirolese lo "PFEFFERLECHNER" veramente meraviglioso, abbiamo cenato benissimo e la serata è stata davvero molto piacevole e divertente, mi sono resa conto che alla fine abbiamo tutte le stesse manie da food blogger, che adesso ci piace e ricerchiamo quello che una volta nemmeno consideravamo, che ci circondiamo di mille oggetti, piatti, tazze, strofinacci insomma di tutto e di più.. e i nostri mariti/compagni che ci prendono in giro e, come già ha scritto Elisa, "complotano" per aprire un blog che raccolga i loro sfoghi e quello che devono "sopportare". Con loro mi sono sentita subito a mio agio e son stata felicissima di conoscerli, Sabina ed il marito trasmettono una grande pacatezza e dolcezza sono davvero due persone molto piacevoli carine e divertenti, grazie per la bella serata!! Proprio Sabina mi ha indicato un negozio sotto i portici in centro a Merano dove comprare l'attrezzo per fare gli spatzle, i tipici gnocchetti tirolesi. Mica potevo lasciarmi sfuggire l'occasione e così sono entrata in questo paradiso e ho comprato qualche oggettino che "mi serviva" e mi sono pure trattenuta. Appena tornata quindi ho dovuto provare questi gnocchetti seguendo un po la ricetta riportata sulla confezione un po proprio quella di Sabina ed ecco come sono venuti.



**SPATZLE AGLI SPINACI  
CON SPECK E CREMA DI PORCINI**

per l'impasto

125 gr di farina 00

1 uovo

250 gr di spinaci pesati cotti e ben scolati

50 ml di latte

pepe, sale

per il condimento

70 gr di philadelphia ai porcini

1 noce di burro al tartufo

50 gr di speck



*embelico-divenere.blogspot.it*

Lavate gli spinaci e privateli dei gambi, cuoceteli pochi minuti in acqua bollente salata. Scolateli perfettamente strizzandoli, lasciate raffreddare. In una ciotola sbattete l'uovo con il latte, unite la farina e infine gli spinaci frullati, salate, pepate e tenete da parte. Fate bollire dell'acqua salata, mettete la pastella nell'apposito contenitore dell'attrezzo per spätzle appoggiatelo sulla pentola e fatelo scorrere avanti e indietro, in questo modo i gnocchetti cadranno direttamente nell'acqua, appena verranno a galla scolateli e metteteli direttamente nella padella con il sugo.

Per il sugo, fate sciogliere una noce di burro al tartufo, soffriggetevi lo speck a piccoli cubetti, togliete dal fuoco e unite il philadelphia, allungate con un paio di cucchiaini di

acqua di cottura. Condite la pasta e servite!

