

GNOCCHETTI TIROLESIS

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 3 uova,
- 3 cucchiaini di latte,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per il condimento:

- 100 g di speck,
- 1 mazzetto di erba cipollina,
- 1 cipolla piccola,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Preparare gli spatzli: mettere in una terrina la farina, le uova, il latte e il sale; lavorare energicamente il composto fino ad ottenere una pasta molto morbida.

Portare ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata; mettere la pasta nell'apposito utensile sopra la pentola e far scendere gli spatzli nell'acqua (in mancanza dell'utensile versare il composto nell'acqua con un cucchiaino).

Scolarli con la schiumarola appena vengono a galla, versarli in acqua fredda e farli raffreddare; scolarli di nuovo e stenderli in una pirofila spennellata d'olio affinché non attacchino.

Conservare un poco di acqua di cottura che può servire per il condimento.

Preparare il condimento: tagliare a striscioline lo speck; pulire la cipolla, lavarla e tritarla finemente; metterla in un tegame con l'olio e farla appassire senza lasciarla colorire; unirvi le striscioline di speck e farle appena scaldare; salare e pepare.

Aggiungere infine l'erba cipollina, lavata e tritata, e gli spatzli e farli scaldare mescolandoli con un cucchiaino di legno; aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura degli spatzli se necessario.

Versarli nel piatto di portata e servirli subito accompagnandoli con il formaggio grana grattugiato.