

Fagottini di spinaci fatti a mano con prosciutto (4 persone)

Impasto di Knöpfle:

500 g di farina di spaetzle
250 g di spinaci scolati

spinaci scongelati o freschi,
brevemente sbollentati e strizzati

2 buoni pizzichi di sale
5 uova

mescolare tutto fino a ottenere un
“impasto sciolto e morbido” (non
miscela).

acqua fredda

in modo che l'impasto non sia troppo
solido

Crema di prosciutto:

2 cipolle
2 spicchi d'aglio
4 cucchiaini di olio
d'oliva/burro
200 g di prosciutto crudo
1 goccio di vino bianco

tagliare piccoli
anch'esso tagliato in piccoli pezzi
leggermente rosolato

1 panna (250 ml)

tagliare e saltare in padella
aggiungendo alla deglassatura e lasci che
tutto si riduca
aggiungere e cuocere fino a ottenere
una consistenza cremosa

Portare a ebollizione dell'acqua salata, premere gli gnocchi attraverso
l'affettatrice per spaetzle nell'acqua calda; quando gli gnocchi salgono in
superficie, rimuoverli con un mestolo e mescolarli con la crema di
prosciutto;

Guarnizione:

Avanzi di spinaci freschi e crudi, prezzemolo o 1 manciata di pancetta incrociata

