

Spätzli di barbabietole alla fonduta

Categoria: Piatti vegetariani

Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

800 g	Farina bianca
6 pc	Uova
2 dl	Succo di barbabietole
3 dl	Acqua
20 g	Sale
1 x	Noce moscata (presa)
5 cl	Olio di girasole ad alto valore oleico
1 l	Salsa crema '(ric.n.3.2-14)'
200 g	Gruviera
20 g	Erbette fresche (basilico,cipollina,cerfoglio)

Preparazione

- Mischiare le uova, l'acqua il succo di barbabietola e il condimento
- Aggiungere il tutto alla farina setacciata
- Lavorare la massa nell'impastatrice, fino all'ottenimento di bollicine
- Lasciar riposare per ca.1/2 ora
- Far bollire dell'acqua salata in una marmitta alta
- Formare gli spaetzli con l'apposito passino
- Portare ad ebollizione
- Scolarli e raffreddarli sotto acqua fredda corrente
- Scolarli bene e saltarli nell'olio finché prendano colore e mantenerli al caldo
- Rettificare il condimento
- Scaldare bene la salsa crema e aggiungere il gruviera tagliato a quadretti
- Aggiustare di gusto e aggiungere le erbe
- Servire i gnocchetti su un letto di verdura stufata e nappare con la salsa ben calda