

KÄSESPÄTZLE (Tagliatelle al formaggio)



Ingredienti per 4

400 g. di farina

150 ml di latte

4 uova (grandi)

1/2 cucchiaino di sale

300 g di Emmentaler grattugiato

3 cipolle rosse (tagliate a metà e poi tagliate in mezzi anelli sottili)

1 cucchiaio di burro

pepe

erba cipollina (tritata)

Preparazione

1. Impastare la farina, il latte, le uova e il sale accuratamente fino ad ottenere un composto elastico ed appiccicoso.
2. Scaldare il burro in una padella e aggiungere le cipolle tritate lasciare rosolare a fuoco medio.
3. Utilizzando uno schiacciapastate a fori grandi o una mandolina a fori grandi, premere la pasta in una pentola capiente piena di acqua bollente salata.
4. Lasciate bollire fino a quando la pasta non salirà in superficie.
5. Imburrare una ciotola da forno e metterci dentro le tagliatelle mescolandole con il formaggio.
6. Mettere la teglia in forno a 180°C e lasciar fondere il formaggio.

7. Quando il formaggio sarà fuso togliere dal forno e guarnire con le cipolle e l'erba cipollina.

Note

L'origine geografica degli "Spätzle" non è nota con precisione; varie regioni pretendono di essere le ideatrici di queste tagliatelle. Notizie scritte di "spätzle" sono state trovate in documenti risalenti al 1725, anche se da illustrazioni medievali si ritiene di poterle collocare in una data ancora precedente. Oggi, in Europa gli "spätzle" sono considerati una "specialità sveva" e sono generalmente associati con lo stato tedesco del Baden-Württemberg. La produzione commerciale annua di Spätzle in Germania è di circa 40.000 tonnellate. Questo piatto è sostanzioso riscalda le fredde giornate invernali, dopo aver trascorso ore sulle piste da sci o aver lavorato all'aperto.