



SPÄTZLE alla BIRRA CANNABIS con SALSICCIA e RUCOLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di farina
80 g di pane raffermo privo di crosta
125 ml di Birra Cannabis
125 ml di acqua

INGREDIENTI per il condimento

250 g di pomodori (oppure 1 barattol di pelati)
100 g di rucola
300 g di salsiccia
1 scalogno
Formaggio quartiolo
Olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero



PROCEDIMENTO

PREPARARE GLI SPÄTZLE

versare il pane in una ciotola e ricoprire con acqua e birra Cannabis. Lasciare ammorbidire, strizzare (non gettare il liquido viene utilizzato per l'impasto) e mettere all'interno di una planetaria o robot o ciotola. Aggiungere la farina e il liquido tenuto da parte, lavorare con le fruste, fino a che risulta un composto molto morbido e senza grumi (circa 5 minuti). Lasciare riposare in frigo coperto per il tempo necessario alla preparazione del sughetto.

PREPARARE IL CONDIMENTO

mondare e lavare le verdure.

Tritare lo scalogno, tagliare a rondelle i pomodorini (o frullare i pelati), tagliare a pezzetti la salsiccia. In una padella versare un filo d'olio, scalogno e salsiccia. Lasciare insaporire, mescolando per qualche minuto, infine unire i pomodori, aggiustare di sale, pepe e proseguire la cottura a fuoco dolce per circa 15 minuti. A fine cottura unire la rucola spezzettata mescolare.

Nel frattempo portare a bollore abbondante acqua salata, posizionare sopra l'apposita grattugia per gli Spätzle. Versare il composto all'interno della grattugia e muovendo l'attrezzo con la mano avanti e indietro, lasciare cadere in pentola i gnocchetti. A mano a mano che salgono in superficie, scolare con la schiumarola e versare nel tegame con il sughetto. Proseguire fino a terminare l'impasto. Quando tutti i gnocchetti sono in padella, aggiustare con una spolverata di pepe e scaglie di formaggio. Pronti da portare a tavola.