

Spatzle con crostini di pane e formaggio – The Crown

CROWN



Nel *terzo episodio* della *prima stagione* la **Regina Madre** riceve la visita del **Principe Ernesto Augusto di Hannover**, per la delicata questione di attribuire il cognome Mountbatten ai figli di Elisabetta, e tra una discussione e l'altra si ritrovano a parlare delle prelibatezze cucinate a **Broadlands** – la casa di campagna a **Romsey** di **Lord Mountbatten** zio di **Filippo di Edimburgo** – in particolare degli spatzle con crostini di pane e formaggio.



Gli **Spatzle** o **spaetzle**, un classico della cucina tedesca, sono gnocchetti di forma irregolare a base di farina di grano tenero, uova e acqua, diffusissimi anche in Tirolo, Alsazia e Svizzera, Trentino-Alto Adige.

Il termine in tedesco significa *passerotto* o *piccolo passero* per la loro piccola e arzigogolata forma e perché si usano come contorno a intingoli a base di carne di cacciagione da piuma, in sostituzione al nostro pane.



Le origini degli Spatzle risalgono al medioevo e sono un piatto umile di origine contadina della zona di Svevia – uno dei distretti della Baviera a sud della Germania – governata durante gli inizi del XIII secolo dal celebre **Federico II di Svevia** poi *Imperatore del Sacro Romano Impero*.

Possono essere tagliati manualmente o con un apposito attrezzo detto “Spatzlhobel”, una sorta di grattugia che si posiziona sopra la pentola per far sì che i riccioli cadano direttamente nell’acqua di cottura.

Qui vi abbiamo proposto la ricetta citata, nell’episodio dal titolo *Windsor*, dal **Principe Ernesto Augusto di Hannover** con crostini di pane saltati in padella con formaggio e insaporiti con erba cipollina.

Ingredienti per 4 persone

-Ricetta provata e mangiata!



Farina 0 100 gr
Farina 00 150 gr
Uova 3
Acqua 150 ml
Sale
Noce moscata q.b.
Olio EVO 1 cucchiaino
Per il condimento
Olio EVO 4 cucchiaini
Mollica di pane q.b.
Formaggio grattugiato 50 gr
Erba cipollina q.b.
Sale q.b.

Sbattete brevemente le uova con una presa di sale e una spolverata di noce moscata.

Aggiungete le 2 farine e diluite con l'acqua, per ultimo incorporate l'olio.







Sbriciolate il pane grossolanamente.

Arroventate una padellina con un cucchiaino di olio e fatevi saltare per qualche minuto il pane.

Nel frattempo portate abbondante acqua salata ad ebollizione.



Appena il pane comincia a prendere colore spolverate con il formaggio e una presa di sale, fate saltare ancora per 1 minuto; allontanate dal calore e conservate.

Appena pronta l'acqua fate cadere la pastella direttamente nell'acqua

bollente facendola cadere dal uno schiacciapatate a fori larghi o con l'apposito attrezzo.

Ogni tanto mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno. Lasciate cuocere per 3-4 minuti, scolate.







Fate salatare gli spätzle in una larga padella con l'olio rimasto. Divideteli nei piatti e distribuite sulla superficie il pane abbrustolito e l'erba cipollina tritata.

Servite

Consigli

- Noi abbiamo utilizzato Parmigiano Grattugiato, ma qualsiasi formaggio semistagionato andrà bene
- Potete preparare la pastella con qualche ora di anticipo