



PASTA

## Spatzle yogurt e salmone



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
20 MIN



CALORIE  
600K

NOTE  
15 MINUTI DI RIPOSO

### INGREDIENTI

360 g di Farina 0

600 g di Spinaci freschi

3 Uova

Noce moscata

Sale

### PER IL CONDIMENTO

160 g di Salmone in un solo trancio

240 g di Yogurt greco

1 spicchio di Aglio

2 cucchiaini di Brandy

20 g di Burro

Sale

### Preparazione

- Preparate l'impasto per gli spatzle. Mondate e lavate gli spinaci; senza sgrondarli dall'acqua metteteli in una pentola con poco sale e lessateli per circa 5 minuti. Scolateli, fateli intiepidire, poi strizzateli e tagliuzzateli grossolanamente.
- Sbattete le uova in una ciotola, aggiungete un pizzico abbondante di sale, una grattugiata di noce moscata, gli spinaci, dell'acqua (meno di metà del peso della farina) e frullate con il mixer a immersione. Aggiungete la farina e mescolate bene con la frusta: il composto dovrà risultare cremoso. Mettetelo in frigo per 15 minuti circa.
- Dedicatevi al condimento. Pulite il trancio di salmone privandolo della pelle e delle lisce centrali, quindi tagliatelo a cubetti.
- Fate sciogliere il burro in una padella capiente, tipo saltapasta o wok, aggiungete l'aglio 'vestito' (con la buccia) e soffriggetelo per 1-2 minuti a fiamma bassa.
- Togliete l'aglio e alzate un po' la fiamma, aggiungete il salmone a cubetti e lasciatelo rosolare per 2-3 minuti, girandolo piano per farlo dorare in modo uniforme. Sfumate con il brandy, spegnete il fuoco e unite lo yogurt; regolate di sale e mescolate delicatamente.
- Intanto, in una pentola larga, portate a ebollizione abbondante acqua salata. Se avete l'attrezzo adatto, appoggiatelo sulla pentola, versatevi il composto di farina e spinaci, poi fate cadere gli spatzle nell'acqua. Se invece non lo possedete, adoperate un schiacciapatate, usando i fori più larghi e versandovi poco composto alla volta.
- Via via che salgono a galla, prelevate gli spatzle con un mestolo forato e trasferiteli in una ciotola con acqua fredda. quando saranno tutti cotti scolateli, versateli nella padella con il sugo che avrete rimesso su fuoco dolce, e fate andare finché tutto si sarà ben amalgamato. Servite immediatamente.

Carla Marchetti