

SPÄTZLE DI CASTAGNE CON CREMA AL PARMIGIANO

Una versione degli spätzle, con castagne di stagione.

Tempo preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Media

2 persone

Ingredienti:

Per gli Spätzle:

- 90gr di castagne
- 135gr di farina di castagne
- 1 uovo Bennet
- 60ml di latte intero Bennet
- Olio extra vergine di oliva Bennet
- 4gr di sale

Per la salsa:

- 100 gr di parmigiano reggiano
- 100 ml di latte intero
- Mandorle e salvia per decorare



Procedimento

In un pentolino grattugiare il parmigiano e aggiungere il latte, sciogliere il tutto a bagnomaria. Incidere le castagne e cuocerle in padella per 10 minuti, avvolgerle in un canovaccio così che si sbuccino bene.

In un mixer unire la farina di castagne, l'uovo, il latte, le castagne, l'olio e il sale e frullare. Cuocere in acqua salata gli Spätzle creandoli con uno schiacciapastate, saranno cotti quando salgono a galla.

Unirli alla crema, mantecare il tutto e impiattare. Decorare con granella di mandorle e salvia.