

SPATZLE DI SPINACI CON CREMA DI FONTINA



Ingredienti per 4 persone

400 gr di spatzle di spinaci

300 ml acqua

150 gr di guanciale

olio evo, sale, pepe q.b.

Per la crema di fontina:

200 gr di fontina

400 ml latte

100 gr burro

1 cucchiaio di parmigiano

PROCEDIMENTO:

Preparare la crema di fontina disponendo in un pentolino il burro, coprire con MCSD e lasciar sciogliere a fiamma bassa, aggiungere il latte e la fontina a piccoli cubetti, il parmigiano, mescolare, coprire con MCSD e far fondere sempre a fiamma bassa girando un paio di volte.

Una volta sciolto spegnere il fuoco e tenere da parte coperta con MCSD.

Disporre in pentola un filo d'olio, il guanciale, coprire con MCSD e lasciar rosolare a fiamma media poi prelevarne la metà e tenerlo da parte per guarnire il piatto.

Nella stessa pentola aggiungere l'acqua, gli spatzle, regolare di sale e pepe, mescolare e coprire con MCSD. Portare a bollore a fiamma viva, raggiunta l'ebollizione cuocere per 1 min. a fiamma viva poi spegnere il fuoco e lasciare 2 min in autocottura con MCSD. Impiattare disponendo la crema a specchio sul piatto da portata, adagiarvi gli spatzle e guarnire con il guanciale croccante in superficie.

Lorena Vecchini