

## SPÄTZLE PRIMAVERA, CAPASANTA E LIQUIRIZIA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

200 di spinaci lessati e strizzati  
250 g di farina 00  
2 uova  
110 ml di acqua  
noce moscata q.b.  
2 capesante  
la scorza di  $\frac{1}{4}$  di limone  
250 g di asparagi  
50 ml di panna fresca  
olio EVO  
sale q.b.  
burro di panna centrifugata q.b.  
liquirizia Amarelli q.b.



### PREPARAZIONE

Pulite gli asparagi, eliminando la parte più coriacea dai gambi e ricavando le punte: cuocete al vapore queste ultime per 4 minuti, mettendole in acqua e ghiaccio per mantenerne il verde brillante e dopodiché, lasciate cuocere al vapore i gambi per 40 minuti.

Nel frattempo, lavate pulendo perfettamente dalla terra gli spinaci e riponeteli in un pentolone capiente senza acqua e con qualche granello di sale grosso. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 5 minuti con la fiamma al minimo. Strizzate accuratamente e lasciate raffreddare.

Pulite le capesante, aprendo le conchiglie ed eliminando il corallo. Lavatele, asciugatele e tagliatele più sottilmente possibile, senza sfaldarle. Mettetele a marinare in olio, sale e scorza di limone.

Non appena saranno cotti i gambi degli asparagi, scolateli e immergeteli in acqua e ghiaccio. Trasferiteli in un bicchiere, aggiungete la panna e frullate con il frullatore a immersione. Setacciate e scaldare a fiamma bassissima a bagnomaria.

Preparate gli Spätzle: frullate gli spinaci con la farina, l'uovo, l'acqua e una grattugiata di noce moscata. Cuocete in abbondante acqua salata, utilizzando l'Arcadalina – la grattugia per spätzle, lasciando colare al suo interno l'impasto e attendendo che riaffiorino in superficie, una volta cotti.

Trasferiteli in una padella in cui avrete lasciato sciogliere delicatamente del burro e poi saltateli a fiamma viva.

Impiattate, come da immagine, posizionando sul fondo la crema di asparagi, disponendo gli spätzle, qualche punta di asparago e distribuendo il carpaccio di capesante. Ultimate con una spolverata di liquirizia e – visto che è primavera – qualche fiore edibile.