

SPÄTZLE ALLA ZUCCA CON CAVOLO NERO, BURRO ACIDO E CAFFÈ

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per gli spätzle)

500 g di zucca delica (peso senza buccia)

120 g di farina integrale

80 g di farina 00

2 uova

300 ml di acqua

noce moscata q.b.

sale

(per il burro acido)

15 g di cipolla

200 ml di vino bianco

45 ml di aceto di vino bianco

100 g di burro

(per la finitura)

12 foglie di cavolo nero

olio, sale e pepe q.b.

burro

salvia

1 spicchio d'aglio

polvere di caffè

formaggio da grattugiare (Grana Padano o Parmigiano Reggiano)



PREPARAZIONE

Preparate il burro acido: in una casseruola cuocete la cipolla tritata finemente nel vino bianco e nell'aceto una decina di minuti, fino a che la parte alcolica non è evaporata, lasciando solo la parte acida. Aggiungete il burro in crema e mescolate, ottenendo un burro cosiddetto acido.

Filtrate il burro attraverso un passino per eliminare i resti della cipolla. Compattate il tutto e lasciate raffreddare in frigo per almeno un'ora.

Mentre attendete che il burro rapprenda, occupatevi della verdura. Lavate il cavolo nero, eliminate la parte coriacea, ungetelo con olio EVO, salate e pepate. Disponete su una teglia e infornate in modalità statica a 180° per 10 minuti.

Pulite la zucca e tagliatela a pezzi non troppo grandi. Disponetela su una teglia e infornate per circa 30 minuti in forno ventilato a 180°.

Raffreddata la zucca, frullatela insieme all'acqua. Aggiungete le uova e mischiate ancora energicamente. Regolate di sale e noce moscata e incorporate con un cucchiaio di legno la farina sino a ottenere un impasto liscio e denso, in modo poi possa scorrere correttamente dalla grattugia per spätzle. 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 il burro acido con aglio schiacciato e salvia, per poi saltarli a fiamma viva.



mangiaredadio

Impiattate, come da immagine, disponendo gli spätzle, una bella grattugiata di formaggio, pochissima polvere di caffè e sbriciolando infine le foglie di cavolo nero.