

## Spätzles au potiron et aux herbes *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



### Préparation

Faire cuire le potiron dans le lait, hacher les herbes, puis égoutter le potiron et le laisser sécher dans la poêle, avant de le réduire en purée. Ajouter les jaunes d'œufs, les herbes hachées et la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse, en ajoutant un peu d'eau de cuisson pour rendre la pâte assez souple et collante. Vous aurez maintenant besoin d'un ustensile spécial pour faire les spätzles. Faire bouillir de l'eau salée, préparer les spätzles avec l'ustensile approprié, puis les égoutter et les mélanger avec du beurre et du parmesan ou avec une partie de la sauce faite avec le potiron et le lait.

### Conseils

Vous pouvez vous faire plaisir en incorporant dans la recette de base différents légumes ou épices.

### Anecdotes

La pâte pour spätzles est "pressée" dans l'eau par un ustensile qui ressemble à un presse-purée: grâce à cet ustensile, vous obtiendrez des morceaux de pâte légèrement allongés.

### Information

**Préparation** 30 minutes

**Temps total** 3 minutes

**Pour X** Pour 4 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Potiron** 400 grammes (préparée)

**Jaunes d'œufs** 2 unités

**Farine** 240 grammes

**Lait** 500 millilitres

**Parmesan** (Râpé, p.m.)

**Persil**

**Basilic**

**Noix de muscade**

**Beurre**

**Sel**