

Spaetzle

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Adaptado de *Lidia's Italian Table* por Lidia Bastianich e da receita do chef Mike Nguyen do restaurante Cantina publicada no livro *Edmonton Cooks*.

Esta receita usa leite de amêndoa e o Spaetzle é refogado em óleo de oliva para evitar produtos lácteos. Se você pode usar produtos lácteos deve usar leite integral e refogar na manteiga.

Ingredientes:

- 1/2 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de água fervente
- 2 xícaras de leite de amêndoa (18 oz) (ou leite normal)
- 8 ovos
- 4 colheres de chá de sal
- 1 colher de chá de pimenta preta recém-moída
- 1/2 colher de chá de noz-moscada ralada
- 5 xícaras de farinha (mais conforme necessário)
- Azeite (ou uma combinação de óleo de canola e manteiga)

Procedimento:

Amoleça a farinha de milho • Coloque a farinha de milho na parte inferior de uma tigela grande de uma batedeira (você também pode usar uma tigela grande normal se você for misturar à mão com um balão).

- Despeje a água fervente sobre a farinha de milho e mexa brevemente para garantir que não hajam caroços.
- Deixe descançar, descoberto, durante pelo menos 10 minutos.

Prepare a massa • Adicione lentamente cerca de meia xícara de leite de amêndoa à tigela e misture bem com um balão para garantir que não hajam caroços.

- Quebre os ovos sobre a mistura e misture com um balão até que sejam incorporados.
- Adicione o restante do leite de amêndoa, sal, pimenta preta e noz-moscada e misture até ficar homogêneo.
- Coloque a pá na batedeira e coloque em velocidade média.
- Adicione lentamente a farinha para que ela se misture bem na massa sem formar caroços.
- A massa deve ser bastante grossa, mas ainda pode ser cremosa. Adicione mais farinha se for muito líquida. Ou mais leite se estiver ficando muito grossa. É difícil diluir a massa se ficar muito grosso, então observe quanto de farinha você adiciona.

- Uma vez que a massa está na consistência certa, bata-a com a batedeira em velocidade média alta por 3 a 5 minutos raspando os lados da tigela a cada minuto para garantir que a massa esteja bem misturada.
- (Se estiver fazendo à mão, você pode mudar para uma colher de pau e bater a massa por vários minutos).
- Deixe a massa descansar por pelo menos 30 minutos. Pode ficar assim em temperatura ambiente durante várias horas. Melhor não refrigerar. Mas se você refrigerar a massa, tire algumas horas antes de cozinhar para que a massa retorne à temperatura ambiente.

Cozinhe o Spaetzle

- Traga uma grande panela de água a ferver e adicione 1-2 colheres de sopa (a água deve estar ligeiramente salgada).
- Unte uma assadeira grande com bastante óleo de oliva (use óleo de canola para a versão com leite integral que você for cozinhará o spaetzle com manteiga).
- Coloque uma escorregador de massa sobre uma tigela grande.
- Mergulhe o fazedor de spaetzle na água quente.
- Encha o recipiente do fazedor de spaetzle com a massa e corte o spaetzle movendo o recipiente para frente e para trás sobre a água fervente.
- Usando um filtro de malha, levante suavemente o spaetzle da parte inferior da panela uma vez para garantir que o spaetzle não grude no fundo.
- Alguns minutos após o spaetzle flutuar, colete o spaetzle da água fervente e coloque no escorregador de massa sobre a tigela.
- Deixe ficar no escorregador de massa durante alguns minutos para a maior parte da água drenar.
- Transfira o spaetzle para a assadeira untada e misture gentilmente, adicione um pouco mais de óleo de oliva (ou de canola), se necessário.
- Repita o processo de cozimento até que toda a massa seja usada — esta é uma receita grande, se a água ficar muito grossa com a farinha do spaetzle, você pode ter que começar com uma panela de água limpa.
- Deixe o spaetzle esfriar completamente, virando de vez em quando.
- É melhor se o spaetzle descansar na forma durante várias horas à temperatura ambiente para que ele seque um pouco.
- Você pode colocá-lo em recipientes de plástico e refrigerar ou congelar neste momento.

Dore o Spaetzle

- Em uma frigideira antiaderente, aqueça algumas colheres de sopa de azeite (você pode usar manteiga, se não estiver preocupado com os produtos lácteos).
- Coloque a porção de spaetzle que você deseja servir no óleo quente (ou manteiga) deixe assentar por alguns minutos e, em seguida, comece a mexer, mas mexa suavemente para manter o spaetzle intacto.
- Cozinhe, mexa até que o spaetzle seja completamente aquecido e se formem algumas manchas marrons em alguns deles.
- Polvilhe com pimenta moída na hora.
- Sirva com um molho ou simplesmente polvilhado com queijo parmesão.