

Canederli allo speck in brodo



Canederli allo speck in brodo

Ingredienti

Per 4 persone (ca. 8 canederli)

150 g di pane raffermo o di pane per canederli
 40 g di cipolle
 1 C di burro
 80 g di speck tagliato a dadini
 2 uova
 2 C di farina
 100 ml di latte
 1 C di prezzemolo o d'erba cipollina tagliata finemente
 Sale

Altro

1 C di erba cipollina tagliata finemente

Tagliare il pane a dadini. Prendere la cipolla, tagliarla a dadini e rosolarla nel burro. Unirla al pane e formare un composto omogeneo. Mescolare la farina e lo speck. A parte mescolare le uova, il latte, il prezzemolo ed il sale. Incorporare il tutto all'impasto di pane. Far riposare la massa per ca. 15 minuti. Ricavare dei canederli dall'impentola pasto e cuocerli in acqua salata lasciando il coperchio leggermente spostato. Servire i canederli in un buon brodo di carne e cospargere con un pizzico di erba cipollina.

Tempo di cottura: 20 minuti

Suggerimenti e consigli

Conviene preparare un canederlo di prova e verificare che non si sfaldi durante la cottura.

I canederli allo speck possono essere utilizzati anche come contorno per costolette di maiale o come piatto principale, assieme all'insalata.

Utilizzare sempre del pane secco e incorporarlo bene alla massa.

Formare i canederli utilizzando un cucchiaino o un piccolo ramaiolo: in questo modo la superficie risulterà più liscia ed i canederli saranno più compatti.

In alternativa potete abbrustolire lo speck prima di incorporarlo al resto dell'impasto.

Vino: Lagrein Rosé

Informazioni



