

Ricette tipiche dell'Alto Adige

Da collezionare, provare e... gustare! Buon appetito

Canederli di grano saraceno con crauti e burro al cumino



Per i canederli: 350 g di farina di grano saraceno (grossa) - 100 g di farina di grano tenero—100 g di porro a striscioline—100 g di cipolla tritata finemente—2 cucchiari di erba cipollina a rondelle—1 noce di burro—1 cucchiaino di olio di semi di girasole—acqua quanto basta—sale e pepe— 1 uovo.

Per il contorno: 250 g di crauti—10 grani di pepe—2 spicchi d'aglio—1 foglia di alloro—100 g di speck con il grasso—1 cipolla piccola tritata finemente—50 g di burro—20 g di farina.

Per guarnire: 1 cucchiaino di cumino—50 g di burro

Sciacquate i crauti sotto l'acqua fredda, metteteli in una pentola e copriteli di acqua. Chiudete l'aglio, il pepe e l'alloro in un pezzetto di tela e aggiungeteli ai crauti insieme allo speck. Portate a ebollizione e cuocete per un'ora circa a fuoco basso. Fate imbiondire la cipolla nel burro e mescolatevi la farina. Aggiungete i crauti cotti, regolate di sale e pepe e tenete in caldo.

Per l'impasto dei canederli mescolate i due tipi di farina, salate e pepate.

Soffriggete la cipolla con burro e olio, aggiungete il porro a striscioline e fate stufare brevemente. Lasciate raffreddare un poco, quindi incorporate il soffritto alla farina insieme all'erba cipollina. Mescolate bene il tutto e unitevi l'uovo.

Aggiungete l'acqua un cucchiaino alla volta (non versarne troppa!) e mescolate per impastare bene il tutto. Fate riposare per 45 minuti, quindi formate dei canederli che farete bollire in acqua salata per 12-15 minuti. Nel frattempo riscaldare ancora i crauti. In un tegame sciogliete il burro finché diventa color nocciola e unitevi il cumino. Disponete crauti e canederli sui piatti, irrorate con il burro di cumino.

Suggerimento: con l'impasto dei canederli potete formare anche degli gnocchi infilando poi in ciascuno un pezzetto di formaggio alpino per insaporirli.

Vino consigliato: Santa Maddalena Rondell, Franz Gojer, Glögglhof

(Ricetta tratta dal libro "Una montagna di sapori"- Folio Editore - Kompatscher/Schmalzl Foto di Anneliese Kompatscher)