

## Ricette tipiche dell'Alto Adige

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

### Canederli agli spinaci



#### Ingredienti per 4 persone

60 g di cipolle—200 g di spinaci lessi—2 cucchiaini di burro—2 uova—50 ml di latte—30 g di formaggio tagliato a dadini—1 cucchiaino di farina—150 g di pane raffermo tagliato a dadini—1 spicchio d'aglio—1 presa di noce moscata grattugiata—pepe appena macinato—sale—30 g di parmigiano grattugiato—70 g di burro nocciola

Sbucciare la cipolla e l'aglio, tagliare tutto finemente e rosolare nel burro. Tritare gli spinaci, unirli al soffritto e condirli con sale, pepe e noce moscata grattugiata. Frullare gli spinaci insieme alle uova. Unire al pane gli spinaci frullati, il latte, il formaggio a dadini, la farina, il sale, il pepe e mescolare bene il composto. Fare riposare l'impasto per circa 15 minuti coperto. Nel frattempo portare ad ebollizione dell'acqua in una grande pentola. Formare i canederli utilizzando le mani inumidite o un cucchiaino e cuocerli nell'acqua salata bollente. Disporre i canederli di spinaci su un vassoio o nei piatti, servirli cospargendoli di parmigiano e burro nocciola.

**Tempo di cottura:** 15-20 minuti.

#### Suggerimenti e consigli:

- utilizzando la stessa massa è possibile ottenere anche degli gnocchetti di spinaci
- servire i canederli su una salsina alla panna e una dadolata di pomodori sbollentati, oppure del formaggio di montagna grattugiato e burro alle noci.
- 200 g di spinaci lessi corrispondono a 400 g di spinaci crudi.

(Ricetta tratta dal libro "Cucinare nelle Dolomiti" di Gasteiger, Wieser, Bachmann  
— Edizione Athesia)

