

PRIMI PIATTI

## Canederli alla barbabietola rossa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Canederli alla barbabietola rossa

### INGREDIENTI

PANE KAISER a cubetti - 300 gr  
BARBABIETOLA ROSSA 250 gr  
CIPOLLA piccola - 1  
FARINA 40 gr  
BURRO 40 gr  
FONTINA grattugiata - 30 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BRODO DI CARNE 800 ml  
SALE

### PER CONDIRE

BURRO FUSO  
ERBA CIPOLLINA  
PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare i canederli alla barbabietola rossa, prima di tutto preparate il brodo di carne, che vi servirà sia per cuocere i canederli che per servirli.

Preparate l'impasto: tritate finemente la cipolla, lasciate sciogliere il burro all'interno di una padella, aggiungete il trito nella padella e, lasciatela appassire a fiamma dolce la cipolla.

**2** Tritate con un tritatutto, le barbabietole tagliate a dadini, insieme alle uova.

**3** Tagliate a cubetti il pane kaiser, mettetelo all'interno di un recipiente, aggiungete al pane: la cipolla appassita, le barbabietole tritate con le uova, la fontina grattugiata, la farina e il prezzemolo tritato, aggiustate l'impasto con un pizzico di sale, quindi amalgamate bene il tutto con le mani, in modo tale da ottenere un composto omogeneo e compatto e, lasciate riposare per 10 minuti circa.

**4** Trascorso il tempo indicato, riprendete l'impasto, inumiditevi le mani e, formate delle palle del peso di 50 g circa ciascuna.

**5** Portate a sobbollire il brodo di carne preparato in precedenza e, tuffate i canederli appena preparati nel brodo bollente, pochi per volta. Cuocete per 12 minuti circa.

**6** Servite i canederli alla barbabietola rossa con del brodo di carne nuovo, oppure con del burro fuso, formaggio grattugiato e, una spolverata di erba cipollina tagliuzzata.