

PRIMI PIATTI

Canederli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

pane del giorno prima a dadini piccoli
latte
uova
burro
cipolla
speck
prezzemolo tritato
farina.

PREPARAZIONE

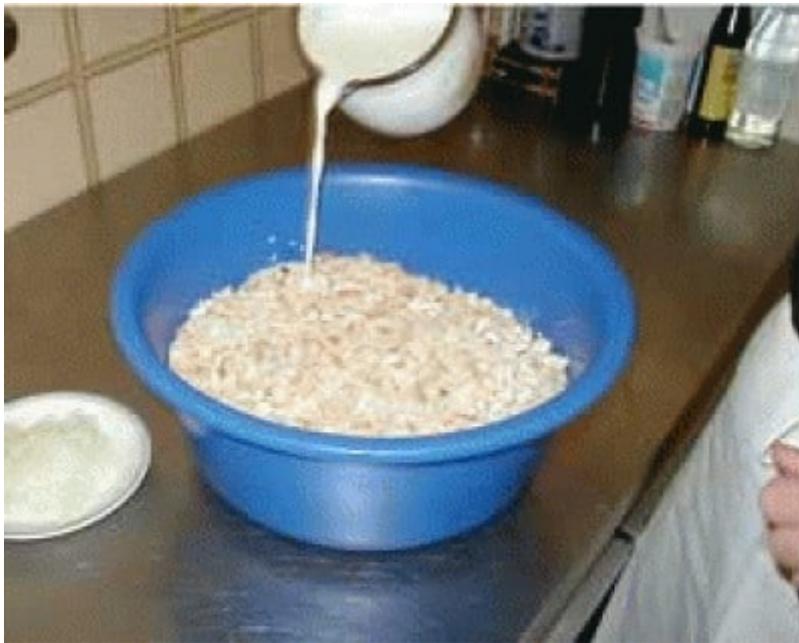
- 1 Il pane utilizzato per questa ricetta è il pane del giorno prima, ovviamente l'ideale sarebbero i panini tipici delle valli tirolesi.



2 Ecco gli altri ingredienti.



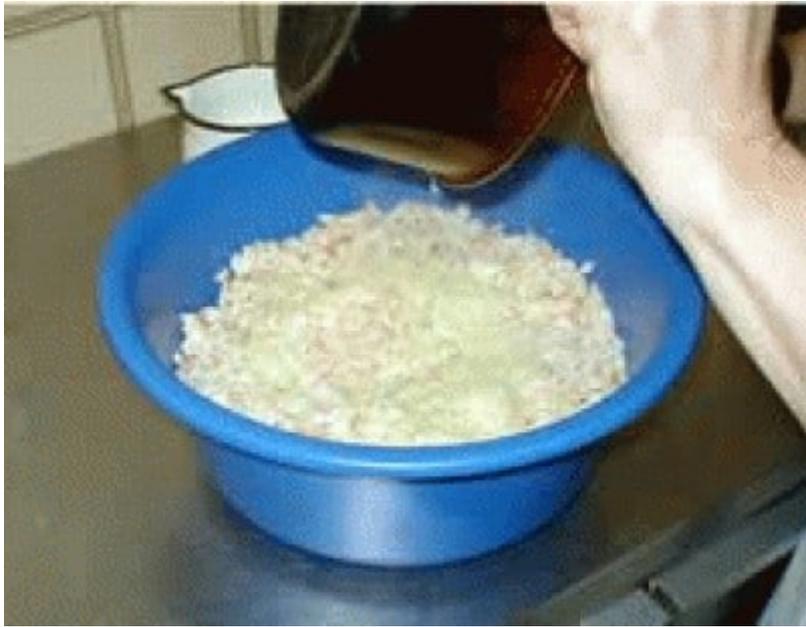
3 Bagnare il pane con il latte.



4 Sofriggere nel burro, a fuoco allegro, la cipolla tritata.



5 Unire la cipolla al pane e mescolare molto bene.



6 Poi aggiungere lo speack.



7 Aggiungere il prezzemolo.



- 8 Unire la farina, quanto basta per ottenere un composto dalla consistenza morbida ma non troppo.



- 9 Mescolare molto bene.



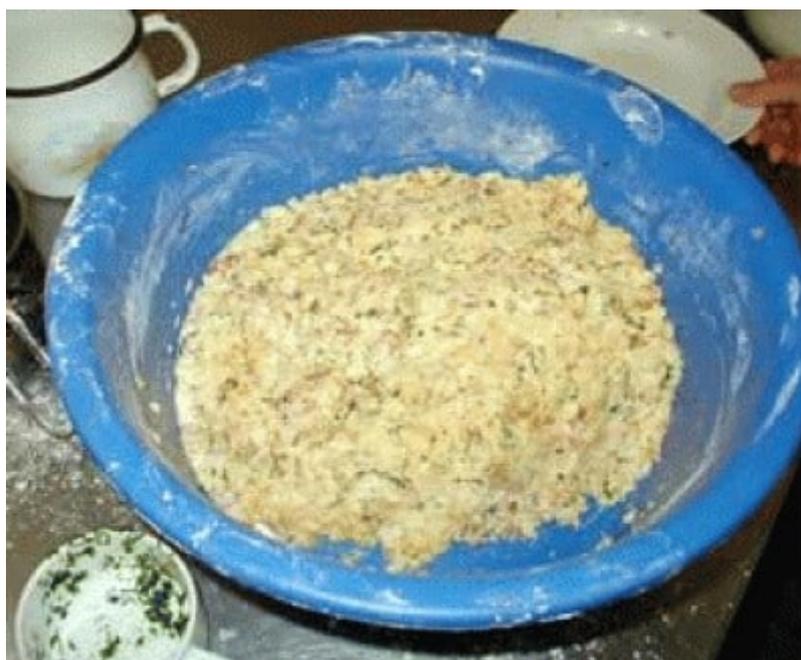
10 Aggiungere le uova (appena sbattute con un goccio di latte).



11 Mescolare molto bene.



12 Lasciare riposare il composto per qualche minuto.





13 Con le mani appena inumidite realizzare delle palline.



