

PRIMI PIATTI

# Canederli di sirenadilago

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

---



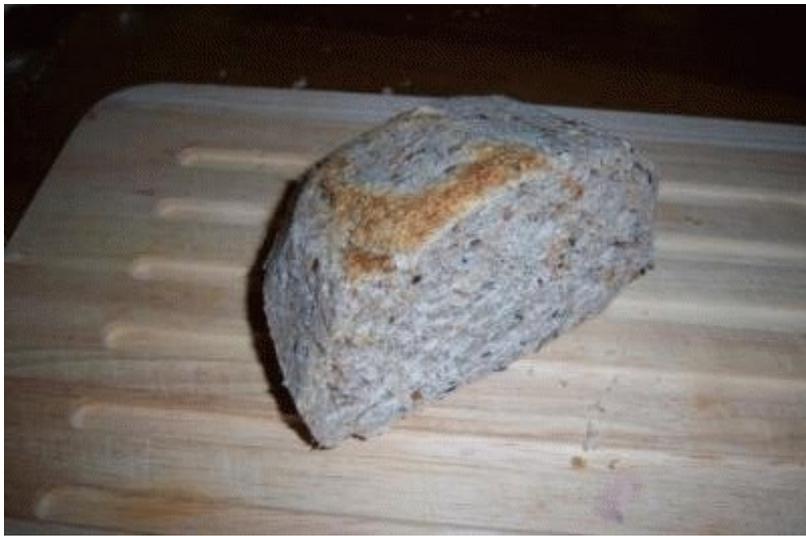
burro

sale

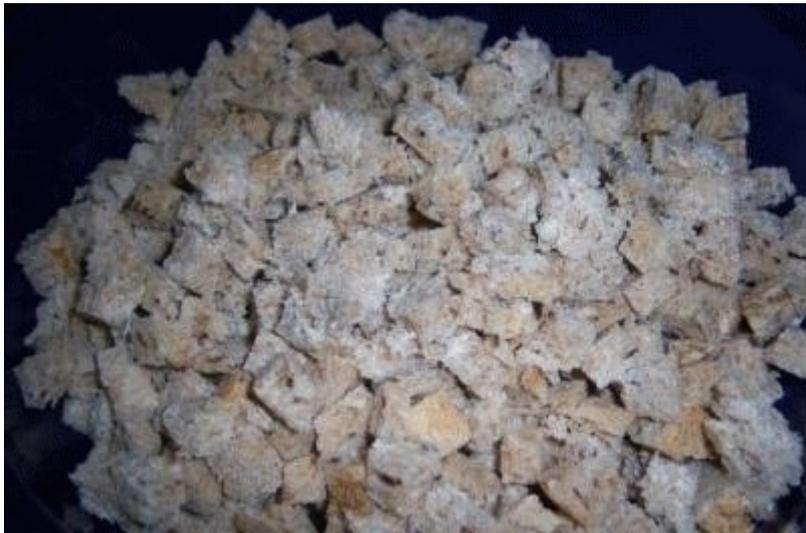
pepe (facoltativo).

## PREPARAZIONE

**1** Togliere la crosta al pane.



**2** Tagliarlo a dadini e metterlo in una ciotola piuttosto capiente.



3 Versarci sopra il latte tiepido e le uova leggermente sbattute.



4 Attendere che il pane si ammorbida (ci vuole circa 1 ora) mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno e pressando il pane in modo che si inzuppi uniformemente.



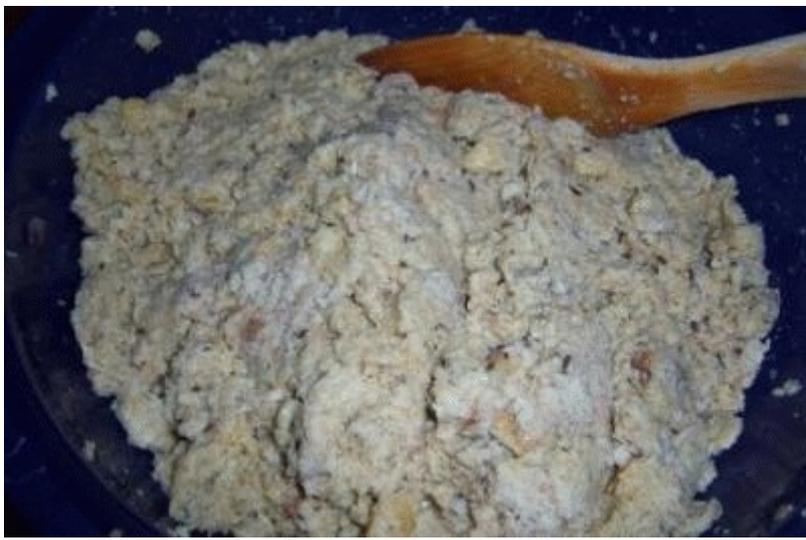
5 Nel frattempo, tritare grossolanamente la cipolla dando dei brevi giri di lama al mixer.



- 6 Soffriggerla in padella con una noce di burro finchè colorisce senza bruciarsi (deve rimanere bella tenera senza diventare amara).



- 7 Quando il pane è bello morbido e ha assorbito tutto il latte, tagliare il formaggio a piccoli dadini ed unirli al pane insieme alla farina, al prezzemolo, la noce moscata, lo speck nella versione classica e a una presa di sale. Mescolare bene ed eventualmente, se l'impasto dovesse risultare troppo molle, aggiungere del pane grattugiato.



- 8 Bagnandosi frequentemente le mani, formare degli gnocchetti sferici grandi più o meno quanto una piccola pesca.

Se non si utilizza lo speck, tagliare della scamorza affumicata a dadini e collocare un pezzo in mezzo a ciascun canederlo.





**9** A questo punto, se si decide di surgelarli, passarli nel pangrattato, altrimenti passarli nella farina prima di cuocerli.



**10** Tuffarli in acqua bollente leggermente salata e cuocerli a fuoco moderato. Il tempo di

cottura varia dalla taglia del canederlo. In ogni caso si calcolano 7/8 (massimo 10) minuti dal momento in cui vengono a galla.



- 11** Nel caso si servissero in brodo sarà necessario scolarli, metterli nel piatto e coprirli con dell'ottimo brodo bollente.



- 12** Altrimenti passarli nel burro fuso aromatizzato alla salvia e rosmarino e serviti asciutti.



### NOTE

I canederli possono essere fatti in brodo o asciutti. Se si mangiano in brodo vanno cotti in acqua e sale separatamente dal brodo con cui poi verranno serviti altrimenti lo intorbidiscono. I canederli, se mangiati in brodo, vanno tagliati con il cucchiaio, se mangiati asciutti con la forchetta. Non si usa mai il coltello. Il pane che si usa deve avere molta mollica e deve essere raffermo, ma non secco, vecchio di 3/4 gg al massimo. Inoltre va privato della crosta esterna.