

PRIMI PIATTI

# Canederli allo speck di fedia

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

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



## INGREDIENTI

300 g di PANE bianco raffermo  
100 g di speck  
1 pezzo di "luganega" stagionata (salsiccia affumicata trentina)  
50 dl di latte  
1 tuorlo d'uovo e 2 uova intere  
50 - 60 g di farina  
1 cipollina tritata finemente  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
pepe  
burro  
olio extravergine di oliva  
brodo di carne  
formaggio grana trentino  
sale.

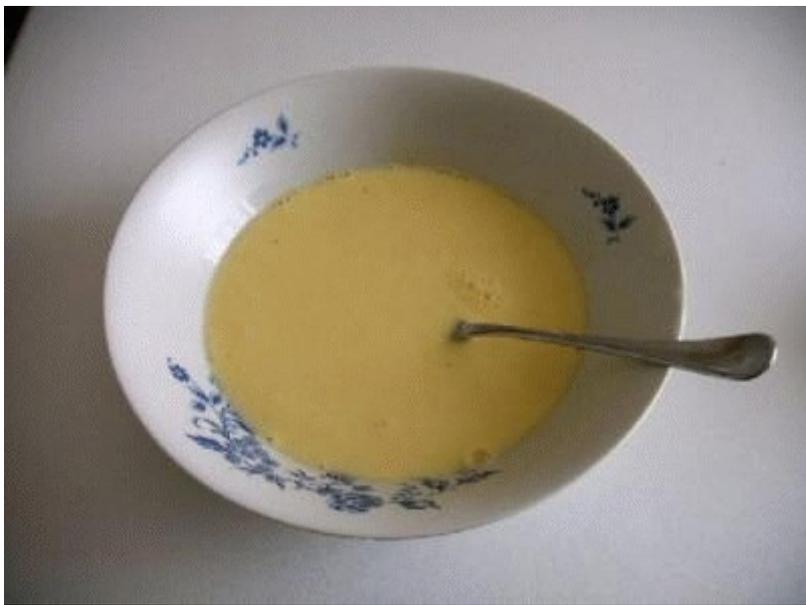
# PREPARAZIONE



2 Tagliare a dadini il pane raffermo.



3 Sbattere le uova con il sale e il pepe.



4 Versare le uova sul pane e lasciare che si ammorbida per bene.



5 Rosolare la cipolla con lo speck in poco olio o burro finché il grasso del salume diventi trasparente.



6 Tagliuzzare la luganega a pezzettini.



7 Mettere tutto nella terrina con il pane ammollato, aggiungere il prezzemolo.



8 Quindi aggiungere la farina e mescolare bene.



9 Formare delle palline grandi come un'albicocca con le mani inumidite e infarinare leggermente.



**10** Cuocerle per circa 15 - 20 minuti in acqua salata.



**11** Servire immerse in brodo di carne, erba cipollina tagliuzzata e una spolverata di grana trentino grattugiato.



12 Si possono anche servire come accompagnamento di gulasch o senza brodo condite con burro fuso e parmigiano.



NOTE