

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 ammorbisca 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