

PRIMI PIATTI

Canederli della Val Pusteria

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 panini raffermi

1 lt di brodo

80 g di speck (affettato)

80 g di burro

50 g di salamino affumicato

erba cipollina

2 uova

formaggio grattugiato

3 cucchiaini di farina

sale e pepe

1 tazza di latte.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pane a cubetti e raccoglietelo in una grossa ciotola. Bagnatelo con il latte tiepido e lasciatevelo inzuppare, rivoltandolo di tanto in tanto. Dopo circa mezz'ora, sgocciolatelo e rimestatelo con foga in una fondina, incorporandovi le uova e,

successivamente, spargendola a manciate, anche la farina.

Mescolate al preparato un trito di speck e salame affumicato, un pizzico di sale e una punta di pepe. Amalgamatelo anche manualmente; quindi, ottenuto un composto ben uniforme, dividetelo in otto parti e, dopo aver dato a ciascuna porzione la forma tondeggiante di una sfera, gettatela nel brodo in ebollizione e fatela cuocere, insieme alle altre, per 10 minuti.

Servite, alla fine, i "knodel" cosparsi di burro fuso bollente e di formaggio grattugiato ed erba cipollina spezzettata.