

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canederli di albicocche

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

800 g di patate
70 g di pangrattato
200 g di farina
1 dozzina di albicocche
2 uova
zucchero
sale e pepe
150 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate; sbucciatele e setacciatele. Raccolgiete la purea in una fondina e incorporatevi una noce di burro, la farina e le uova, battute con un pizzico di sale. Dopo averlo manipolato a lungo, dividete l'impasto in dodici pezzetti. Date a ciascun pezzetto la forma di una pallina da ping pong e appiattitelo; poggiatevi al centro un' albicocca denocciolata e richiudetevi attorno la pasta. Preparate alla stessa maniera tutti e dodici i canederli.

Quando saranno pronti, gettate i canederli in acqua salata in ebollizione e fateli cuocere fino a quando tornano a galla. Raccoglieteli con una ramaiola bucata e sgocciolateli per bene; quindi rotolateli in padella, in parte del burro bollente, cospargendoli di pangrattato. Quando saranno tutti ricoperti d'un velo di pangrattato dorato, trasferiteli nelle quattro fondine e cospargeteli moderatamente di zucchero, sale e pepe.