

PRIMI PIATTI

Canederli di grano saraceno

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

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



INGREDIENTI

500g di pane raffermo a dadini
150g di speck a dadini
100g di grano saraceno
50g di farina
1 cipolla
2 uova
1/4 l di latte

PREPARAZIONE

- 1 Versare sopra ai dadi di pane la cipolla rosolata con lo speck. Aggiungere le uova sbattute con il latte, spolverare con le due farine mescolate e il prezzemolo.
Formare dei canederli che verranno bolliti 15 minuti nell'acqua e servire sia in brodo che come contorno a varie carni.