

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canederli di marroni

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1/8 l di latte
- 30g di burro
- 2 cucchiaini di rum
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- sale
- la scorza di 1 limone
- 40g di semolino
- 1 uovo intero e 1 tuorlo
- 50g di pane bianco tagliato a dadini
- 60g di purea di marroni
- 4 marroni interi
- 10g di ciliegie amarena.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire il latte col burro, rum, vaniglia, sale, e scorza di limone, aggiungere il semolino, le uova e alla fine anche il pane bianco. Mettere su un vassoio e lasciar raffreddare.

Prendere le ciliegie tagliate a quadratini e mescolare con la purea di marroni, prendere i marroni interi e formare, con la purea di marroni tante palline. Mettere nel freezer, finché sono leggermente dure, dopodiché, con l'impasto di semolino, avvolgerle e formare così i canederli.

Farli bollire (a fuoco lento) per 5 minuti in acqua salata. Servire sul piatto con il burro fuso mescolato alla cannella ed il pane grattugiato.