

PRIMI PIATTI

Canederli di pollo in brodo con piselli ed asparagi selvatici con scaglie di grana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

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



PREPARAZIONE

- 1 Preparare il brodo, schiumarlo e far cuocere per circa un paio d'ore a fuoco basso, spegnere e tenere in caldo.

Tritare finemente a coltello il petto di pollo, metterlo in una terrina con prezzemolo l'uovo la spolverata di noce moscata sale e pepe ed il pangrattato, impastare bene, formare delle palline.

Mettere a bollire dell'acqua, sbollentare i piselli per qualche minuti insieme agli asparagi, scolarli e metterli via, bollire i canederli nella stessa acqua farli cuocere per 5 minuti a fiamma bassa.

Filtrare il brodo in un tegami aggiungere i piselli e gli asparagi far riscaldare bene, versarlo in scodelle, unire il canederli e servire con scaglie di grana.