

PRIMI PIATTI

Canederli Trentini

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

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



INGREDIENTI

500 g di pane raffermo
100 g di pancetta affumicata
150 g di mortadella o prosciutto cotto
1/2 cipolla tritata
3 uova
prezzemolo
latte q.b.
lucanica fresca
brodo di carne per la cottura.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a dadini il pane raffermo e metterlo in una terrina, bagnare con del latte tiepido, tanto da ammorbidirlo, senza spappolarlo, quindi, strizzarlo bene.



- 2 Prendere la cipolla e il prezzemolo e tritarli, tagliare la mortadella a cubetti e tritare la pancetta.



3 Al pane strizzato aggiungere tre uova intere e mescolare.

Aggiungere, poi, la cipolla, il prezzemolo, la mortadella e la pancetta.

Mescolare molto bene anche con le mani i vari ingredienti devono essere distribuiti uniformemente, aggiungere, quindi, 5 cucchiai circa di farina bianca (di più se l'impasto è

troppo bagnato)

mescolare bene tanto da formare una bella palla.



- 4 Mettere sul tagliere un po' di farina bianca e, con le mani, formare delle "palle", i canederli, grandi come una piccola arancia e passarli nella farina.

Aiutarsi a raccogliere l'impasto con un cucchiaio da minestra.

I canederli sono pronti per essere cotti.

Prendere una pentola con del brodo e, quando bolle, tuffarci i canederli, saranno cotti in 10-15 minuti a seconda della grandezza.



NOTE

Ricetta per 23-25 canederli. Ricetta tratta dal libro "La cucina Trentina" di Carlo Alberto e Anna Lucia Bauer.