

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di canederli allo speck

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

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



## INGREDIENTI

150 g di pane da canederli  
70 g di farina  
100 g di speck alla contadina  
50 g di salame  
3 uova  
1/8 di litro di latte  
brodo di carne.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare a dadini il pane vecchio di 2 o 3 giorni, inzupparlo con un po' di latte, aggiungere lo speck magro e il salame tagliati a piccoli dadi.

A parte cuocere lentamente in padella un po' di erba cipollina o di prezzemolo tritati finemente e un po' di speck grasso tagliato a dadolini molto piccoli, insieme con un cucchiaio da tavola di cipolla sminuzzata; poi unire all'impasto precedente. Mescolare le uova intere con il latte e con un po' di sale, versare il tutto sopra il pane, aggiungere la farina. Mescolare bene tutto l'impasto, formare dei piccoli canederli e cuocerli in acqua

salata per 15 minuti.

Scolarli, servirli infine con un buon brodo di carne, cospargendoli di erba cipollina.