

PRIMI PIATTI

Canederli agli spinaci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I [canederli](#) sono un **piatto tradizionale** della cucina italiana, **tipico dell'Alto Adige e del Trentino**. I **canederli agli spinaci** sono una variante di questi **grossi gnocchi**, e sono composti da un **impasto a base di pane raffermo, formaggio e spinaci**. Gli spinaci vengono lessati, strizzati e frullati insieme agli altri ingredienti per formare gli gnocchi, che vengono poi **cotti in brodo** e infine **serviti con burro fuso e abbondante formaggio grattugiato**.

I **canederli agli spinaci** sono un piatto sostanzioso e gustoso, perfetto per i mesi più freddi. I canederli di spinaci possono essere arricchiti con l'aggiunta di formaggio o serviti con salse a base di burro e

formaggio, **segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinarli in casa con le tue mani e **gustare questa deliziosa ricetta tipica delle montagne.**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Spatzle](#)

[Passatelli](#)

[Ravioli](#)

[Tagliatelle](#)

[Tortellini](#)

INGREDIENTI

BRODO VEGETALE 800 ml

PANE 300 gr

SPINACI 500 gr

LATTE 240 ml

CIPOLLA 100 gr

FARINA 60 gr

FONTINA a cubetti - 60 gr

BURRO 40 gr

FONTINA grattugiata - 30 gr

UOVA MEDIE 2

SALE FINO

PEPE

PER CONDIRE

BURRO

FONTINA grattugiata -

PREPARAZIONE

- 1** per cucinare i canederli agli spinaci, per prima cosa fai cuocere gli spinaci in questo modo: versa in una padella bella ampia dell'olio extravergine di oliva, aggiungi gli spinaci e falli cuocere girandoli ogni tanto per circa 15 minuti, gli spinaci dovranno essere ben asciutti e senza l'acqua che naturalmente rilasceranno durante la cottura.



2 Prepara, in una pentola capiente, il brodo vegetale fatto con carota, sedano cipolla e un rametto di prezzemolo.



- 3 Taglia a cubetti il pane e mettilo in una ciotola capiente, aggiungi il latte, mescola e lascialo riposare in modo che si ammorbidisca bene, ogni tanto dai una mescolata il modo che tutto il pane possa assorbire il latte.



- 4 Sciogli all'interno di una padella, una noce di burro. Trita finemente la cipolla e mettila a soffriggere nella padella con il burro fuso. Appena la cipolla si sarà appassita, aggiungi in padella gli spinaci precedentemente cotti. Aggiusta con un pizzico di sale e lascia insaporire per qualche istante a fuoco medio.





- 5** Quando il pane sarà ben imbevuto di latte, lavoralo con le mani in modo da ottenere un composto omogeneo. Sbatti le uova con una forchetta, taglia a cubetti una parte di fontina e grattugia quella che resta.

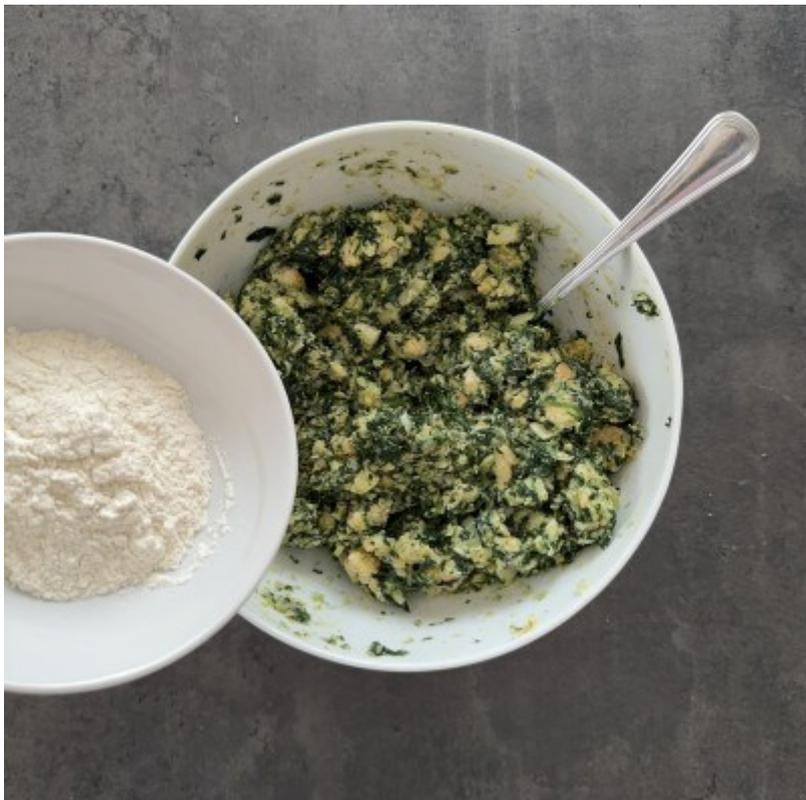




6 Unisci al pane le uova sbattute, la fontina a dadini, anche quella grattugiata e gli spinaci precedentemente insaporiti con la cipolla, mescola bene e infine unisci la farina. Amalgama bene l'impasto dei canederli, prima con un cucchiaio, poi con le mani, in maniera da ottenere un composto omogeneo. Lascia riposare il composto per 10 minuti circa.







7 Riprendi il composto e forma i canederli del peso di circa 50 g ciascuno. Per facilitare la lavorazione dei canederli, inumidisciti le mani di tanto in tanto.



- 8 Scalda il brodo e, quando bolle, tuffaci i canederli appena preparati, lascia cuocere per 12 minuti circa. Trascorso il tempo necessario per la cottura, servi i canederli con del burro fuso e della fontina grattugiata.



