

PRIMI PIATTI

Canederli alla barbabietola rossa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Canederli alla barbabietola rossa

INGREDIENTI

PANE KAISER a cubetti - 300 gr

BARBABIETOLA ROSSA 250 gr

CIPOLLA piccola - 1

FARINA 40 gr

BURRO 40 gr

FONTINA grattugiata - 30 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BRODO DI CARNE 800 ml

SALE

PER CONDIRE

BURRO FUSO

ERBA CIPOLLINA

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i canederli alla barbabietola rossa, prima di tutto preparate il brodo di carne, che vi servirà sia per cuocere i canederli che per servirli.

Preparate l'impasto: tritate finemente la cipolla, lasciate sciogliere il burro all'interno di una padella, aggiungete il trito nella padella e, lasciatela appassire a fiamma dolce la cipolla.

2 Tritate con un tritatutto, le barbabietole tagliate a dadini, insieme alle uova.

3 Tagliate a cubetti il pane kaiser, mettetelo all'interno di un recipiente, aggiungete al pane: la cipolla appassita, le barbabietole tritate con le uova, la fontina grattugiata, la farina e il prezzemolo tritato, aggiustate l'impasto con un pizzico di sale, quindi amalgamate bene il tutto con le mani, in modo tale da ottenere un composto omogeneo e compatto e, lasciate riposare per 10 minuti circa.

4 Trascorso il tempo indicato, riprendete l'impasto, inumiditevi le mani e, formate delle palle del peso di 50 g circa ciascuna.

5 Portate a sobbollire il brodo di carne preparato in precedenza e, tuffate i canederli appena preparati nel brodo bollente, pochi per volta. Cuocete per 12 minuti circa.

6 Servite i canederli alla barbabietola rossa con del brodo di carne nuovo, oppure con del burro fuso, fornaggio grattugiato e, una spolverata di eba cipollina tagliuzzata.