

PRIMI PIATTI

Canederli di grano saraceno

di: *Francesca Boscolo*

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

PANE RAFFERMO 250 gr
CIPOLLA 1
SPECK 120 gr
BURRO 20 gr
LATTE INTERO 200 ml
FARINA DI GRANO SARACENO 60 gr
UOVA 2
ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo
BRODO DI CARNE 1 l

I canederli sono una ricetta tipica del Trentino Alto Adige, la cucina povera e robusta, piena di gusto e semplicità di questa terra si respira lungo tutte le vallate e i pendii montuosi del nord Italia. La buona notizia è che non bisogna per forza andare fin lì per gustare un buon piatto di canederli, infatti, seguendo la nostra ricetta con il passo passo puoi ottenere anche tu un risultato più che soddisfacente. Oggi ti proponiamo una piccola variante alla ricetta dei [canederli originali](#), ed è questa che andiamo a cucinare: **canederli di grano saraceno**.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa dopo aver pulito una cipolla affettala o tritala (se preferisci non trovare i pezzetti negli gnocchi di pane). Taglia poi lo speck a cubetti piccoli.



- 2 In una padella fai sciogliere il burro. Unisci poi cipolla e speck e lascia rosolare una decina di minuti.



- 3 Nel frattempo taglia a piccoli pezzi il pane raffermo e raccoglili in una capiente terrina. Aggiungi poi il latte e mescola.



4 Al pane aggiungi l'uovo e comincia ad impastare il composto con le mani.



- 5 Lava l'erba cipollina, tritata e uniscila al composto. Aggiungi anche la farina di grano saraceno.



- 6 Non resta che insaporire con lo speck e la cipolla rosolati e impastare per bene fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo. Con le mani bagnate prendi una quantità di composto e, rotendolo tra i palmi, dai a forma agli gnocchi di pane.



- 7 Porta a bollore del buon brodo di carne. Immergi i canederli e cuoci circa 15 minuti, girandoli a metà cottura. Portali a tavola, dopo averli impiattati, con il brodo di cottura.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO