

PRIMI PIATTI

Canederli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **Canederli** o **Knödel** sono una **specialità del Trentino-Alto Adige**, un primo piatto a base grossi gnocchi di pane, sostanziosi conditi con buon speck, e cotti in un buon [brodo di carne](#) o, in alternativa, in [brodo vegetale](#).

La **ricetta tradizionale** più famosa dei **Canederli alla tirolese**, prevede che siano cucinati con **pane raffermo**, uova, latte, speck e prezzemolo, tuttavia ne esistono innumerevoli varianti, **anche asciutti** e conditi con burro e parmigiano, oppure con un sugo di pomodoro, ma in genere i canederli con lo speck vengono gustati rigorosamente in brodo.

Essendo molto sostanziosi, **i canederli vengono considerati un piatto unico**

, infatti ti consiglio, al limite di finire il pasto con dell'insalata fresca per non appesantirti troppo.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo dettagliato con le istruzioni per cucinare i canederli come si preparano in Trentino Alto Adige.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Canederli al formaggio](#)

[Canederli agli spinaci](#)

[Canederli di grano saraceno](#)

[Polenta](#)

[Spatzle](#)

INGREDIENTI PER 12 CANEDERLI (3 A PERSONA)

PANE RAFFERMO 250 gr

LATTE 250 ml

SPECK in una sola fetta - 150 gr

FARINA 00 50 gr

BURRO 20

UOVA 2

BRODO DI CARNE 1 l

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i canederli alla tirolese, o Knödel, inizia a sbucciare, lavare e tritare finemente la cipolla. In una padella antiaderente fai sciogliere il burro a fuoco dolce, aggiungi la cipolla tritata e lasciala rosolare





2 Aggiungi lo speck alla cipolla e fai dorare per 5 minuti, mescolando spesso.



- 3 Taglia il pane raffermo a dadini piccoli e mettili in una ciotola capiente, aggiungi i dadini di speck.





- 4 Unisci al pane e allo speck anche la cipolla, il prezzemolo tritato, il latte, le uova e la farina. Con la mano inizia a mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto ben compatto.





5 Bagnati leggermente le mani con poca acqua, questa operazione servirà a non far attaccare l'impasto alle mani.

Prendi una quantità di impasto che stia comodamente nel palmo della mano e forma i canederli roteando l'impasto tra i palmi delle mani, man mano che formi i Knödel, mettili su un vassoio.

Mentre prepari i canederli metti una pentola con il brodo sul fuoco e portalo a bollore.



6 Cuoci i canederli nel brodo di carne, o vegetale, per 15 minuti e servi i canederli alla tirolese ben caldi. Per tradizione una porzione di canederli è formata da 3 pezzi a persona.



CONSIGLI E VARIANTI

Se l'impasto dovesse risultare troppo molle, puoi aggiungere due cucchiaini di pangrattato. Puoi sostituire lo speck con pancetta o salsiccia. Se preferisci, puoi preparare un brodo di pollo o del brodo vegetale, i Knödel sono comunque molto buoni.

CONSERVAZIONE

I canederli crudi, si possono conservare in frigorifero per 1 giorno, così come quelli cotti.