

PRIMI PIATTI

ALTO ADIGE/BOLZANO - Canederli con speck Alto Adige IGP

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min



INGREDIENTI

SPECK Alto Adige IGP - 100 gr
PANE bianco - 200 gr
FARINA 40 gr
CIPOLLE 50 gr
BURRO 50 gr
PREZZEMOLO 1 mazzetto
UOVA 3
LATTE 1 bicchiere
SALE
BRODO DI CARNE 600 ml

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente la cipolla. Far sciogliere il burro in padella, dorare la cipolla e versarla in una ciotola, aggiungete il pane tagliato, il prezzemolo tritato, il sale, la farina, le uova e il latte.
- 2 Tagliare lo speck Alto Adige Igp a cubetti e versare nella ciotola insieme agli altri ingredienti e iniziare a lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare per 10 minuti.
- 3 Modellare palline con un diametro di circa 6 cm, i canederli, con le mani bagnate e farli cuocere per 8-10 minuti in acqua salata.
- 4 Quando i canederli sono pronti, toglierli dall'acqua di cottura. Servire i canederli con Speck Alto Adige IGP in brodo di carne e decorare.

VINO CONSIGLIATO