

PRIMI PIATTI

Canederli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *10 MINUTI DI RIPOSO*



I canederli sono ciò che più riporta alla mente le atmosfere sudtirolesi, si tratta di gnocconi di pane insaporiti grazie alla presenza dello speck e talvolta del formaggio. Si tratta sostanzialmente di gnocconi di pane, ma non il pane comune, bensì del panino keiser molto diffuso in sud tirolo, il quale viene impastato insieme a del latte e uova.

Ciò che più di tutto riporta agli aromi del sud tirolo, per chi di voi c'è stato capite bene che è proprio così, è la presenza dello speck con la sua affumicatura naturale e la sua sapidità.

Questa è la ricetta dei canederli nella loro versione base, anche se ne esistono anche con aggiunta di formaggio o di spinaci prendendo il nome rispettivamente di Kaeseknoedeln e Spinaatknoedeln, altrettanto buoni e anche per quest'ultimi a voi la scelta se servirli in brodo di carne o con del burro fuso.

INGREDIENTI

PANE KAISER 300 gr
LATTE 240 ml
SPECK A DADINI 150 gr
CIPOLLA piccola - 1
FARINA 40 gr
BURRO 40 gr
ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BRODO DI CARNE 800 ml
SALE
UOVA 3

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare i canederli, prima di tutto preparate una bella pentola di brodo di carne, vi servirà sia per cuocerli che per servirli.

Fate sciogliere in una casseruola il burro, tritate finemente la cipolla e aggiungetele nella casseruola con il burro fuso, lasciate soffriggere a fiamma moderata per pochi minuti. Unite al soffritto lo speck a dadini e, lasciatelo rosolare bene. Quindi tenete da parte.

2 Riunite all'interno di una scodella il pane kaiser tagliato a cubetti piccoli.

Unite al pane il latte, le uova sbattute, lo speck e la cipolla rosolati, la farina, un trito di prezzemolo e erba cipollina, quindi insaporite il tutto con un pizzico di sale. Amalgamate bene il composto con le mani.

Coprite con della pellicola trasparente e lasciate riposare il composto per 10 minuti circa.

3 Trascorso il tempo indicato per il

riposo prendete delle piccole porzioni d'impasto e, formate delle palle del peso all'incirca di 50 g ciascuna.

4 Portate a bollore il brodo di carne preparato in precedenza; una volta raggiunto il bollore tuffate nel brodo bollente i canederli pochi per volta e, lasciateli cuocere per circa 10-12 minuti.

Raggiunto il grado di cottura desiderato, scolate i canederli e serviteli con il brodo caldo o, con del burro fuso.