

PRIMI PIATTI

Canederli di grano saraceno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



INGREDIENTI

- 500g di pane raffermo a dadini
- 150g di speck a dadini
- 100g di grano saraceno
- 50g di farina
- 1 cipolla
- 2 uova
- 1/4 l di latte

PREPARAZIONE

- 1** Versare sopra ai dadi di pane la cipolla rosolata con lo speck. Aggiungere le uova sbattute con il latte, spolverare con le due farine mescolate e il prezzemolo.
Formare dei canederli che verranno bolliti 15 minuti nell'acqua e servire sia in brodo che come contorno a varie carni.