

PRIMI PIATTI

Canederli di pollo in brodo con piselli ed asparagi selvatici con scaglie di grana

di: *silvestra*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



qualche asparago bianco o selvatici
grana a scaglie.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il brodo, schiumarlo e far cuocere per circa un paio d'ore a fuoco basso, spegnere e tenere in caldo.

Tritare finemente a coltello il petto di pollo, metterlo in una terrina con prezzemolo l'uovo la spolverata di noce moscata sale e pepe ed il pangrattato, impastare bene, formare delle palline.

Mettere a bollire dell'acqua, sbollentare i piselli per qualche minuti insieme agli asparagi, scolarli e metterli via, bollire i canederli nella stessa acqua farli cuocere per 5 minuti a fiamma bassa.

Filtrare il brodo in un tegame aggiungere i piselli e gli asparagi far riscaldare bene, versarlo in scodelle, unire il canederli e servire con scaglie di grana.