

PRIMI PIATTI

## Canederli Trentini

di: *Manu63*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

500 g di pane raffermo  
100 g di pancetta affumicata  
150 g di mortadella o prosciutto cotto  
1/2 cipolla tritata  
3 uova  
prezzemolo  
latte q.b.  
lucanica fresca  
brodo di carne per la cottura.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a dadini il pane raffermo e metterlo in una terrina, bagnare con del latte tiepido, tanto da ammorbidirlo, senza spappolarlo, quindi, strizzarlo bene.



- 2 Prendere la cipolla e il prezzemolo e tritarli, tagliare la mortadella a cubetti e tritare la pancetta.



**3** Al pane strizzato aggiungere tre uova intere e mescolare.

Aggiungere, poi, la cipolla, il prezzemolo, la mortadella e la pancetta.

Mescolare molto bene anche con le mani i vari ingredienti devono essere distribuiti uniformemente, aggiungere, quindi, 5 cucchiai circa di farina bianca (di più se l'impasto è

troppo bagnato)

mescolare bene tanto da formare una bella palla.



- 4 Mettere sul tagliere un po' di farina bianca e, con le mani, formare delle "palle", i canederli, grandi come una piccola arancia e passarli nella farina.

Aiutarsi a raccogliere l'impasto con un cucchiaio da minestra.

I canederli sono pronti per essere cotti.

Prendere una pentola con del brodo e, quando bolle, tuffarci i canederli, saranno cotti in 10-15 minuti a seconda della grandezza.



NOTE