

PRIMI PIATTI

Canerderli allo speck in brodo

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

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



INGREDIENTI

300 g di pane bianco raffermo
100 g di speck
mezza cipolla tritata finemente
una noce di burro
due uova
2 bicchieri di latte
2 cucchiari di farina
2 cucchiari di prezzemolo tritato
sale
erba cipollina
1 1/2 litro e 1/4 di brodo di carne.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il pane a dadini e metterlo in una terrina. Tagliare lo speck a dadini piccolissimi ed aggiungerlo al pane. Friggere la cipolla nel burro. Frullare le uova con parte nel latte,

aggiungere il prezzemolo e versare il tutto sul pane. Fate riposare mezz'ora. Aggiungere la farina, il sale e la cipolla e se occorre anche un po di latte.

Con le mani bagnate formate i canederli, metteteli nell'acqua bollente precedentemente salata e fateli bollire a fuoco moderato per 15 minuti ca.(per evitare che i canederli non tengano alla cottura, si può cuocerne uno per prova: se dovesse disisfarsi, sarà utile aggiungere ancora un po di farina alla pasta).

Servire in un buon brodo di carne cosperso di erba cipollina. Dalle quantità di cui sopra si ricaveranno 8 canederli.

Cucina ladina

NOTE