

PRIMI PIATTI

Knödel

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

PANINI DURI 175 gr

LATTE 100 ml

UOVA 2

SPECK 50 gr

BURRO 10 gr

FARINA 40 gr

CIPOLLA mezza -

PREZZEMOLO poco -

ERBA CIPOLLINA poca -

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALSA DI FUNGHI GIÀ PRONTA IN BUSTA

200 gr

SALE

PREPARAZIONE

1



2 Tagliare i panini a pezzetti piccoli o dadini, mettelvi in una ciotola e unite il latte e le uova, mescolare e lasciate riposare per 20 minuti.

Tritare la cipolla, il prezzemolo e tagliare a dadini lo speck.

In padella mettete l'erba cipollina, la cipolla, il prezzemolo, lo speck ed il burro e fate soffriggere.



3

Una volta che il pane avra' assorbito il latte mettetelo nel frullatore e frullare fino ad avere un composto ben amalgamato.



- 4 Aggiungete il soffritto, la noce moscata, un pò di sale e poca farina, diventerà un impasto morbido ma non troppo.

Formate delle polpette di medie dimensioni bagnandosi le mani.



- 5 Mettete una pentola con dell'acqua salata a bollire.

Quando l'acqua raggiunge il bollore abbassare un pò la fiamma e delicatamente mettete i knödel, coprite e fare sobbollire per 15 minuti.



6 Trasferiteli in una pirofila e coprite con la salsa ai funghi.



7



8



9



10