

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di canederli allo speck

di: *Cookaround*

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

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



INGREDIENTI

150 g di pane da canederli
70 g di farina
100 g di speck alla contadina
50 g di salame
3 uova
1/8 di litro di latte
brodo di carne.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini il pane vecchio di 2 o 3 giorni, inzupparlo con un po' di latte, aggiungere lo speck magro e il salame tagliati a piccoli dadi.

A parte cuocere lentamente in padella un po' di erba cipollina o di prezzemolo tritati finemente e un po' di speck grasso tagliato a dadolini molto piccoli, insieme con un cucchiaio da tavola di cipolla sminuzzata; poi unire all'impasto precedente. Mescolare le

uova intere con il latte e con un po' di sale, versare il tutto sopra il pane, aggiungere la farina. Mescolare bene tutto l'impasto, formare dei piccoli canederli e cuocerli in acqua salata per 15 minuti.

Scolarli, servirli infine con un buon brodo di carne, cospargendoli di erba cipollina.