



CANEDERLI ALTOATESINI ALLO SPECK

Le prelibatezze rotonde: i canederli altoatesini



Preparazione



Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

250 g di pane bianco raffermo
 150 g di Speck dell'Alto Adige
 2 uova
 250 ml di latte
 1 cipolla
 50 g di burro
 Prezzemolo q.b.
 30 g di farina
 Sale e pepe
 Erba cipollina q.b.

Preparazione

Mescolare le uova ed il latte ed unire il pane tagliato a dadini. Rosolare nel burro la cipolla tritata insieme allo Speck tagliato a cubetti. Aggiungere il prezzemolo e la farina. Aggiustare con sale e pepe. Far riposare l'impasto dei canederli per circa mezz'ora. Qualora l'impasto risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di pangrattato (non aggiungere farina, perché renderebbe l'impasto duro). Ora, con la mano e con l'aiuto di una paletta da cucina oppure un cucchiaio, formare i canederli (dividere l'impasto in ca. 8 canederli).

Far cuocere per circa 15 minuti in acqua bollente salata. I canederli possono essere cotti anche nella vaporiera oppure in una pentola con inserto per cottura al vapore (consigliabile per i canederli con insalata).

Cospargere con l'erba cipollina e servire con brodo di carne oppure brodo vegetale.

Noi Altoatesini diciamo: "Un canederlo nell'acqua (nel brodo) ed un canederlo nel piatto con una bella insalata"

Canederli della Quaresima: si tratta di canederli senza Speck

Varianti: canederli al formaggio (il formaggio al posto dello Speck), canederli agli spinaci, canederli all'ortica, canederli alla barbabietola, canederli pressati, canederli alle erbe, canederli al pane salato ("Laugenbrot", senza Speck), canederli di pane a fette

CONSIGLIO: fare scorta di canederli: mettere i canederli preparati in un contenitore e congelarli crudi. Per la cottura in acqua dovrebbero essere scongelati, per la cottura al vapore possono essere utilizzati ancora congelati. Nel caso in cui avanzino dei canederli cotti, tagliarli a fette e rosolarli con cipolla e burro.

Anche **l'insalata di canederli** è molto gustosa: tagliare a fette i canederli, condirli con sale, pepe, aceto ed olio.

Una ricetta di: Associazione turistica Parcines