



CANEDERLI DI GRANO SARACENO SU CAVOLO CAPPUCCIO STUFATO

con formaggio di malga, lardo e radicchio, su cavolo cappuccio stufato



30 Min

Preparazione



20 Min

Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

120 g di pane per canederli (pane bianco raffermo a dadini)
100 g di farina di grano saraceno
100 g di lardo
100 g di radicchio
80 g di formaggio di malga
2 uova
100 ml di acqua
Sale
Olio d'oliva

200 g di cavolo cappuccio
½ cipolla tritata finemente

Preparazione

Rosolare in un po' d'olio il radicchio tagliato a striscioline e lasciar intiepidire. Poi tritare finemente. Bagnare la farina di grano saraceno con l'acqua.

Tagliare a dadini il lardo e il formaggio di malga. Unire il pane per canederli e mescolare con il radicchio, le uova e la farina di grano saraceno. Aggiustare di sale, amalgamare bene e far riposare per 30 minuti.

Formare dei canederli e far sobbollire in acqua salata per 10 minuti.

Nel frattempo tritare finemente la cipolla e lo spicchio d'aglio e dorare nell'olio. Aggiungere il cavolo cappuccio tritato grossolanamente e bagnare con un po' d'acqua. Stufare per pochi minuti con il coperchio. Aggiustare di sale e pepe. Disporre nel piatto il cavolo cappuccio stufato, adagiarvi sopra i canederli di grano saraceno e completare con parmigiano grattugiato.

1 spicchio d'aglio

Olio d'oliva

Sale, pepe

Una ricetta di: Ristorante Graswegerkeller