



Ricetta per Canederlo arrotolato



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Ingredienti:

- 1 – 2 Cu farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 50 g burro
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 2 panini rafferma tagliati a dadini
- 2 panini rafferma ammollati nel latte e strizzati
- 125 ml latte
- 2 Cu olio di semi
- sale

Preparazione:

Amalgamare bene il burro con le uova e fare un impasto con il pane, il latte, il sale e l'olio. Aggiungere la farina e miscelare bene.

Inumidire un tovagliolo, adagiarvi l'impasto a forma di salame. Arrotolare il tovagliolo e chiuderlo

ai due lati con filo da cucina.

Tuffare il canerderlo in acqua salata e cuocere per 45 min. a fuoco lento.

Togliere dal tovagliolo, tagliare a fette e servire come contorno con arrosto o pietanze a base di funghi.

Il canerderlo risulta molto saportito tagliato a fette dopo il raffreddamento e stufato con burro.