



Ricetta per Canederli di grano saraceno



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Ingredienti:

- 10 Cu farina di grano saraceno grossa RIEPER
- 2 Cu farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 1 Cu burro
- 120 g piccoli cubetti di pane bianco raffermo
- 2 uova
- sale
- 120 ml acqua
- 4 Cu di Speck in cubetti piccolissimi oppure
- 80 g di gorgonzola a cubetti
- 1 Cu prezzemolo tritato
- 2 Cu erba cipollina tagliata fine
- 1 pezzetto di porro bianco tagliato a striscioline
- una manciata di spinaci o erbe a pezzetti

Preparazione:

Rosolare nel burro lo Speck ed il pane.

Amalgamare tutti gli altri ingredienti e formare un impasto piuttosto morbido.

Lasciare riposare per 15 min. Con le mani inumidite formare un canederlo prova e farlo cadere in acqua salata bollente. Se l'impasto risulta troppo morbido, aggiungere altra farina di grano tenero.

Tuffare i canederli nell'acqua e farli cuocere a fuoco lento per 20 minuti.