



Ricetta per Canederli allo Speck



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Ingredienti:

- 2 / 3 Cu di farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu o 0 rosso
- 250 g pane bianco raffermo tagliato a cubetti molto piccoli
- 3 uova
- ca. 250 ml latte
- 70 g Speck a cubettini
- 2 Cu di cipolla tritata e rosolata in burro oppure
- 2 Cu di erba cipollina tagliata fine
- 1 Cu prezzemolo tritato
- 1 Cu di olio di semi o burro fuso
- sale

Preparazione:

Sbattere le uova con il latte e versare il tutto sul pane.

Aggiungere lo Speck e gli altri ingredienti, tranne la farina.

Lasciar riposare l'impasto per minimo 30 min. Si può lasciare in frigorifero anche per qualche ora.

Aggiungere la farina, mescolare bene e fare 1 canederlo di prova. Tuffarlo nell'acqua salata bollente e se non si disfa, continuare con il resto. Altrimenti aggiungere altra farina.

Cuocere i canederli incoperchiati a calore moderato per 12 - 15 minuti.

L'impasto per canederli richiede un po' d'esperienza. Esso deve risultare morbido, ma non troppo bagnato.