

Canederli burro e formaggio

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 17 Ottobre 2012 13:24 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 17 Ottobre 2012 13:35

Canederli

I canederli sono un piatto tipico trentino. Molto sostanziosi sono adatti al periodo freddo e si sposano bene con il formaggio e il burro. Sono comunque ottimi serviti semplicemente in brodo.



Dosi per quattro persone: 500 gr di pane raffermo, ½ litro di latte, 100 gr di farina, 3 uova, 1 cipolla, un ciuffo di prezzemolo, 1 salsiccia, 100 gr di pancetta affumicata o speck, 150 gr di prosciutto o mortadella, 1 litro di brodo di carne, sale, burro, 150 gr di formaggio grana oppure 250 gr di formaggio molle tipo taleggio.

Tagliare a dadini il pane raffermo, metterlo in una terrina e ammollarlo nel latte tiepido. Lasciarlo a bagno per almeno un'ora, quindi strizzarlo e aggiungere le uova, il sale, il prezzemolo e la cipolla tritati. Spellare la salsiccia e spezzettarla, tagliare a dadini pancetta e prosciutto e aggiungerli all'impasto. Amalgamare bene aggiungendo 4 o 5 cucchiari di farina. Ora siamo pronti per preparare i canederli facendo delle sfere di pasta della dimensione circa di una palla da tennis. Passiamo i canederli nella farina e li lessiamo nel brodo bollente. Sono ottimi serviti caldi con burro e formaggio grana o altro formaggio a piacere. Volendo si possono aggiungere due foglie di salvia per decorare e aromatizzare.