

Canederli di speck (Per 4 persone, circa 8 canederli)

Carne 80 g di speck tagliato a dadini

Verdura ½ cipolla (40 g)

Altro 150 g di pane raffermo
o di pane per canederli
20 g di burro (1 C)
40 g di farina (2 C)
circa 100 ml di latte o

d'acqua
2 uova

Condimento 1 C di prezzemolo o erba cipollina
tagliati finemente
sale



- Tagliare il pane a dadini.
- Tagliare la cipolla a dadini e rosolarla nel burro, unirla poi al pane e formare un composto.
- Mescolare la farina e lo speck.
- Mescolare le uova, il latte, il prezzemolo, il sale ed incorporare il tutto alla massa del pane.
- Far riposare la massa per 15 minuti, formare i canederli e cuocerli nell'acqua salata con il coperchio un po' aperto.

Tempo di cottura: 15- 20 minuti

Suggerimenti e consigli

- Servite i canederli di speck in un robusto brodo di carne, oppure, come contorno, con costolette di maiale arrosto e come piatto principale con dell'insalata.
- Utilizzare sempre del pane secco e far tirare bene la massa.
- Per formare i canederli utilizzare un cucchiaino o un piccolo ramaiolo, in questo modo la superficie risulterà più liscia ed i canederli saranno più compatti.
- A seconda del gusto, è possibile anche abbrustolire lo speck prima di mischiarlo alla massa.

