

CANEDERLI

I canederli sono una delle preparazioni gastronomiche più famose del Trentino-Alto Adige. Trattasi di un piatto di origini contadine che veniva realizzato con alimenti autoctoni (Speck, formaggi vari e verdure dell'orto). E' un piatto per la stagione fredda molto calorico. La ricetta qui proposta è la più conosciuta: quella con lo speck. I canederli sono delle palline della grandezza di una grossa noce da cuocere nel brodo di carne.

Quantità indicative per 8-10 canederli:

5/6 panini rafferma - 50gr. di burro - 50gr. di panna - 3 uova - 100 gr. di speck - un cucchiaino di cipolla tritata - un cucchiaino di prezzemolo tritato - un 1/4 di latte - 2 cucchiaini di farina - sale.

Tagliare il pane a dadini e porlo in una terrina.

Frullare le uova con la panna e una parte del latte, versare il composto sul pane e lasciare riposare per un'ora. Aggiungere lo speck tagliato a dadini, la cipolla rosolata nel burro, il prezzemolo tritato, la farina, il sale e il rimanente latte.

Amalgamare il tutto in modo di poter formare delle palline della grandezza di una grossa noce. (aggiungere eventualmente della farina)

I canederli ora sono pronti; la tradizione li vuole cotti (10-15 min.) e mangiati in un buon brodo di carne.

Una volta lessati in acqua bollente salata, sono squisiti anche conditi con burro e salvia.