



TiroIstintivoLazio

CANEDERLI CON SPECK

50 g di Speck Alto Adige IGP a cubetti
100 g di pane bianco tagliato a cubetti
20 g di farina
25 g di cipolle brasate
un cucchiaio di erba cipollina o prezzemolo tagliato finemente
1 uova
latte
sale

PREPARAZIONE

Per fare l'impasto per i canederli con speck occorre amalgamare bene i pezzettini di pane e speck, la farina e le cipolle brasate, il sale e il prezzemolo (o l'erba cipollina). Dopodiché aggiungere le uova e un po' di latte e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per i canederli per 10 minuti. Modellare palline con un diametro di circa 6 cm, i canederli, con le mani bagnate e farli cuocere per 8-10 minuti in acqua salata. Quando i canederli sono pronti, toglierli dall'acqua di cottura. Servire i canederli con speck in brodo di carne e decorare con erba cipollina.