Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Canederli ricetta base - Canederli allo speck

Pane
Canederli allo speck
Canederli
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo, speck, pancetta, salumi ecc.

Ingredienti:

- 300 g di pane raffermo
- erba cipollina
- un po' di cipolla
- burro
- 1 uovo
- 1/8 l di latte
- sale
- 50 g di farina
- 100 g di pancetta

Preparazione:

Tagliate il pane a cubetti, tritate finemente l'erba cipollina e la cipolla. Fate rosolare la cipolla nel burro e poi mettetela in una ciotola con il pane. Sbattete bene l'uovo con il latte e versate il composto sul pane. Salate, aggiungete la farina e l'erba cipollina e mescolate bene. Prendete dell'impasto con le mani e formate degli gnocchi rotondi con le mani. Fate bollire dell'acqua in una pentola, salatela, e aggiungete i canederli. Cuoceteli per 20 minuti.

Alla ricetta base dei canederli, aggiungete 100 g di pancetta (in alternativa salsiccia, salame o prosciutto), tagliata a piccoli dadini. Gli altri ingredienti e la lavorazione rimangono invariati.

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti.

* vegetariano se si utilizza pane senza strutto.