



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Canederli allo speck



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

4 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, colino, terrine, schiumarola**

Ingredienti

- 500 g di carne di manzo
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- sale
- 6 panini raffermi
- 2 cipolle
- 150 g di speck
- 40 g di burro
- 80 g di farina 00
- 3 uova
- 2,5 dl di latte
- 4 steli di erba cipollina
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale

Preparazione Canederli allo speck

Passo 1.

Cominciate col preparare il brodo.

Passo 2.

Prendete una pentola e versatevi dentro 1,5 l d'acqua, la carne e ponete sul fuoco.

Passo 3.

Quando l'acqua comincerà a bollire aggiungete le verdure pulite e tagliate a pezzi, gli odori ed una presa di sale, lasciate che l'acqua riprenda a bollire e cuocete a fuoco basso per due ore e mezzo.

Passo 4.

Filtrate il brodo con un colino o una tela a maglie fini.

Passo 5.

Tagliate lo speck a dadini molto piccoli, sbriciolate il pane in una terrina e aggiungetevi lo speck.

Passo 6.

In una seconda terrina sbattete le uova con un po' di latte tiepido e versateli sul pane, mescolate e lasciate riposare per 30 minuti.

Passo 7.

Tritate e soffriggete le cipolle nel burro, fatele raffreddare e unitele al composto precedentemente preparato.

Passo 8.

Incorporate il prezzemolo tritato, la farina, sale e pepe e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Passo 9.

Formate, delle palle della dimensione di un mandarino e fatele cuocere in abbondante acqua salata per 15 minuti.

Passo 10.

Una volta che i canederli saranno cotti, scolateli con una schiumarola, disponeteli nei piatti e versatevi sopra il brodo bollente.

Passo 11.

Guarnite con erba cipollina tagliuzzata e servite i canederli caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)