



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

Canederli della Val d'Isarco



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **ciotola, casseruola, grattugia a grana grossa, scolapasta, terrina**

Ingredienti

- 750 g di patate
- 2 panini rafferma
- 150 g di speck
- 80 g di burro
- 2 dl di latte
- 20 g di grana trentino grattugiato
- 20 g di semolino
- 2 tuorli
- sale
- pepe

Preparazione Canederli della Val d'Isarco

Passo 1.

Spezzettate i panini in una ciotolo e bagnateli col latte.

Passo 2.

Lasciateli riposare fin quando non saranno ben zuppi e sbriciolateli con le mani.

Passo 3.

Pelate 200 g di patate, grattugiatele con una grattugia a grana grossa e ponetele in uno scolapasta a perdere l'acqua.

Passo 4.

Mettete in acqua fredda 500 g di patate e fate cuocere per 40 minuti da quando l'acqua comincerà a bollire.

Passo 5.

Pelate le patate e passatele allo schiacciapatate.

Passo 6.

Raccogliete la purea in una terrina e aggiungete le patate crude, i tuorli d'uovo, il pane strizzato, il semolino, sale e pepe a piacere.

Passo 7.

Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Passo 8.

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

Passo 9.

Una volta che i canederli saranno cotti, scolateli con una schiumarola, disponeteli in una terrina e versatevi sopra il burro fuso e il grana grattugiato.

Passo 10.

Servite subito.

Note

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