



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

Canederli di grana trentino



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola, terrina, pentola, schiumarola, padella, zuppiera**

Ingredienti

- 120 g di farina 00
- 100 g di burro
- 3 uova
- 1 cucchiaino di zucchero
- 250 g di grana trentino grattugiato
- 2 spicchi d'aglio
- 2 mazzetti di basilico
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 400 g di pomodori pelati
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Canederli di grana trentino

Passo 1.

Tagliate il burro a tocchetti e mettetelo in una casseruola con un cucchiaino di zucchero e 3 dl d'acqua.

Passo 2.

Porate appena a bollore, togliete dal fuoco e versatevi dentro la farina tutta insieme.

Passo 3.

Mescolate e rimettete sul fuoco continuando a mescolare fino a quando il composto non si staccherà dalle pareti.

Passo 4.

Fate intiepidire il composto, mettetelo in una terrina ed incorporate, una alla volta, le uova.

Passo 5.

Tritate un mazzetto di basilico e il prezzemolo, mescolateli a 150 g di grana grattugiato e incorporateli all'impasto precedentemente preparato.

Passo 6.

Preparate dei canederli ovali e fateli cuocere in acqua salata bollente fino a quando non saliranno a galla, scolateli quindi con una schiumarola e poneteli in una zuppiera.

Passo 7.

Fate soffriggere in una padella due spicchi d'aglio in olio extravergine d'oliva, aggiungete i pelati, salate e pepate a piacere e fate stringere il sugo.

Passo 8.

Aggiungete le foglie di basilico rimaste e condite i canederli.

Passo 9.

Spolverate col grana grattugiato e servite.

Note

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