

Canederli al grano saraceno

 PREPARAZIONE:
20 MINUTI

 COTTURA:
CA. 20 MINUTI



INGREDIENTI:

Per 8 persone (16 canederli)
400 g pane raffermo, tagliato a dadini (pane nero p.e. Venostino)
Ca. 300 ml latte
½ porro
½ cipolla
Prezzemolo
Burro
100 g Speck, tagliato a dadini
100 g farina di grano saraceno grossa
3 uova
Sale

PREPARAZIONE:

Mettere in ammollo nel latte il pane raffermo tagliato a dadini.

Tagliare finemente il porro, la cipolla e il prezzemolo e soffriggere il tutto insieme allo speck nel burro. Unire il soffritto al pane in ammollo insieme alle uova sbattute e un pizzico di sale.

Successivamente aggiungere la farina di grano saraceno. Mescolare per bene e lasciare riposare per un'ora, poi formare i canederli.

Far cuocere per ca. 20 minuti nella vaporiera o in una pentola con inserto per cottura al vapore. Servire con burro fuso e prezzemolo insieme all'insalata di cavolo.

I canederli possono essere rifiniti anche con del formaggio, inserendone al centro, prima della cottura, un piccolo pezzo.