



Canederli

Ingredienti per 33 canederli:

3 luganeghe
300gr pancetta magra
5 uova
1/2lt latte
450gr pane raffermo
5 cucchiari farina
grana grattugiato
prezzemolo

Preparazione:

Mescolate le uova con il latte aiutandovi con la frusta. Aggiungete il pane tagliato a pezzetti e un pizzico di sale. Lasciate riposare per 1/2 ora.

Aggiungete all'impasto la luganega e la pancetta tagliate a cubetti, il prezzemolo e la farina. Per ottenere una consistenza ottimale, versate un po' di latte.

Unite al composto 2 cucchiari di grana grattugiato. Amalgamate bene tutti gli ingredienti e lasciate riposare per una decina di minuti coperto da un canovaccio.

Con le mani bagnate formate delle palline di circa 5cm di diametro. Fate rotolare ogni pallina sopra al pangrattato.

Scaldate il brodo di carne, e quando bolle, versate i canederli uno alla volta. Quando iniziano ad affiorare (circa 10 minuti) scolateli in un piatto.

In alternativa potete servirli con burro e salvia.

