

Le mie ricette



Canederli

INGREDIENTI

Pane raffermo	mortadella)
Latte	Sale
Fondi di affettato	Noce Moscata
(prosciutto crudo, pro-	Formaggio Grana
sciutto cotto, speck,	Uova Pastorizzate
salame, lardo speziato,	Prezzemolo

PREPARAZIONE

Mettere a bagno il pane raffermo almeno 2 ore con del latte tiepido e con il prezzemolo.



Scegliere gli affettati da mescolare con il pane raffermo nel latte.



Macinare il tutto con piastra (n 6)
oppure passare al cutter .Aggiungere un po' di sale, un po' di noce moscata, del parmigiano delle uova pastorizzate e mescolare bene l'impasto formato



Quindi con le mani formare delle palline badando che queste non siano troppo tenere, nel qual caso si aggiunge un po' di pane grattugiato per indurirle .In fine passarle nel pane grattugiato.



COTTURA

Si consiglia di cucinare in padella con del burro fuso oppure in brodo.

Varianti alla Base della ricetta.

Per ottenere dei canederli di colore verde aggiungere all'impasto base dei spinaci lessati e tagliati con del formaggio emmenthal.

Per ottenere dei canederli di colore crema aggiungere della salsa ai funghi con del lo speck tagliati molto finemente a pezzetti.

