

RACCONTI DEL TERRITORIO: LE RICETTE DELLE NONNE I CANEDERLI DI NONNA PIA

 MADONNA
DI CAMPIGLIO



Ricchi ma poveri i canederli sono una ricetta tipica della tradizione trentina. Nati con lo scopo di limitare gli sprechi di cibo come il pane raffermo rappresentano una base delle case trentine.

Ingredienti

- 4 panini di pane raffermo
- 2 uova intere
- 1 lucanica
- 1 piccolo trancio di speck
- 2 bicchieri da acqua di latte
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato (o erba cipollina)
- 250 gr di pane grattugiato
- 100 gr di Trentingrana
- sale e pepe
- farina all'occorrenza
- brodo

Procedimento

Tagliate il pane a cubetti e mettetelo in una terrina a bagno nel latte. Imbevetelo bene usando le mani, quindi aggiungete le uova, la lucanica e lo speck tagliati a dadini, il formaggio, il sale e il pepe e, infine, il prezzemolo.

Impastate tutto con le mani e lasciate riposare in un recipiente coperto per mezz'ora. Poi aggiungete il pane grattugiato.

Bagnatevi le mani e con l'impasto formate delle "polpette" della stessa grandezza.

Cucinate nel brodo bollente per 15 minuti circa. Servite in terrine con brodo e delle scaglie di Trentingrana.

Per essere sicuri che i canederli siano della giusta consistenza, immergetene prima uno solo nel brodo: se si rompe, aggiungete all'impasto un po' di farina.