

Canederli allo Speck in brodo



Per 🍴 🍴 🍴 🍴

Ingredienti

250 gr di pane raffermo
300 ml di latte
3 uova
80 gr di cipolla bianca
100 gr di speck
30 gr di burro
1 cucchiaio di semola di grano duro
1 cucchiaio di erba cipollina tritata
sale
1,5 litri di brodo di carne o vegetale

Procedimento

Tagliare il pane raffermo a cubetti e versare sopra le uova sbattute insieme al latte. Lasciare riposare per 30 minuti. Nel frattempo soffriggere la cipolla finemente tritata nel burro e in ultimo aggiungere lo speck tagliato a dadini e cuocere per un altro minuto. Lavorare, con le mani, il composto di pane fino a che diventi omogeneo. Aggiungere la semola, l'erba cipollina, il soffritto di speck e cipolla, una presa di sale. Lavorare l'impasto ancora un pò, dopodiché, con le mani bagnate, formare 12 canederli. Cuocere i canederli in abbondante acqua salata per 12-15 minuti. Servire con brodo caldo, di carne o vegetale, e con qualche filo di erba cipollina.