



GUSTO IN FAMIGLIA

CANEDERLI ALLO SPECK ALTO ADIGE

30 minuti – media – per 4 persone (8 canederli circa)



Ingredienti per i canederli:

- ½ cipolla tagliata a dadini
- 20 g burro
- 150 g pane bianco tagliato a cubetti
- 20 g farina
- 100 g Recla Speck Alto Adige IGP Cubetti
- 100 ml latte o acqua
- 1 C erba cipollina tagliata finemente
- sale

Altro:

- 1 C prezzemolo tagliato finemente

Preparazione dei canederli:

1. Stufare la cipolla nel burro, versare sul pane bianco tagliato a cubetti e mescolare. Unire la farina e lo Speck Alto Adige IGP Cubetti.
2. Mescolare le uova con il latte o l'acqua o l'acqua, l'erba cipollina e il sale, versare sul pane e impastare bene il tutto.
3. Far riposare l'impasto per 15 minuti circa.
4. Formare dei canederli e cuocerli in acqua salata coperti.



GUSTO IN FAMIGLIA

Un altro Suggerimento:

CANEDERLI DI SPECK ALTO ADIGE CON INSALATA DI CRAUTI



Ingredienti per l'insalata di crauti:

- 300 g cavolo cappuccio bianco
- 60 g Recla Speck Alto Adige IGP Julienne
- 1 foglia di alloro
- Pepe nero in grani
- Aceto bianco
- Sale, zucchero
- Olio extravergine di oliva

Preparazione dell'insalata di crauti:

1. Tagliare a julienne sottile il cavolo cappuccio, riunirlo in una terrina e condirlo con una spruzzata di aceto, un pizzico di sale e di zucchero, mescolare accuratamente e lasciare riposare per 30 min.
2. In una casseruola scaldare l'olio, unire lo Speck Alto Adige IGP Julienne, il cavolo, la foglia di alloro e qualche grano di pepe.
3. Cuocere a fuoco lento con il coperchio per circa 40 min.

Ultimazione:

Servire i canederli con il brodo o con l'insalata e guarnire con prezzemolo.



Speck Alto Adige IGP Cubetti 100g

Questi piccoli e pratici cubetti sono teneri e delicati naturale, acquistano invece una sfiziosa croccantezza se saltati in padella aggiungono un tocco speciale ai vostri piatti.