



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
- 2 uova
- 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

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, 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 per 20 minuti.
5. Servire i canederli con il brodo e guarnire con erba cipollina.



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
- aceto bianco
- sale, zucchero
- olio extravergine di oliva
- pepe macinato

Preparazione dell'insalata di crauti:

1. Eliminare le foglie esterne del cavolo, tagliarlo in quarti ed eliminare il gambo.
2. Tritare molto finemente, mettere in una ciotola, mescolare con sale e un po' di zucchero.
3. Scaldare l'olio in una piccola padella, aggiungere lo Speck Alto Adige IGP a julienne e soffriggere brevemente. Deglassare con aceto di vino bianco e togliere dal fuoco.
4. Lasciare raffreddare leggermente, mescolare accuratamente, unire il cavolo, aromatizzare con il pepe e lasciare riposare per 30 minuti.
5. Servire i canederli con l'insalata di crauti.



Speck Alto Adige IGP Cubetti 100g

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