Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Canederli - Canederli con gambi di barbabietola

Pane
Canederli con gambi di barbabietola
Canederli
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo ed i gambi delle foglie di barbabietola

Ingredienti:

- 300 g di pane raffermo
- erba cipollina
- un po' di cipolla
- burro
- 1 uovo
- 1/8 l di latte
- sale
- 50 g di farina
- papa rossa

Preparazione:

Tagliate il pane a cubetti, tritate finemente l'erba cipollina e la cipolla. Fate rosolare la cipolla nel burro e poi mettetela in una ciotola con il pane. Sbattete bene l'uovo con il latte e versate il composto sul pane. Salate, aggiungete la farina e l'erba cipollina e mescolate bene. Prendete dell'impasto con le mani e formate degli gnocchi rotondi con le mani. Fate bollire dell'acqua in una pentola, salatela, e aggiungete i canederli. Cuoceteli per 20 minuti.

Aggiungete i gambi di barbabietola crudi, tagliati finemente o frullati, all'impasto base dei canederli. Gli altri ingredienti e la lavorazione rimangono invariati.

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti.

Suggerimento:

Questi canederli hanno un colore rosa e sono pertanto una festa per gli occhi. Le foglie verdi della barbabietola possono essere sbollentate, tritate e mescolate eventualmente all'impasto base degli Spätzle, così da preparare degli Spätzle alle foglie di raparossa.

I canederli (cotti) avanzati possono essere utilizzati in un'insalata oppure arrostiti in padella. Per l'insalata di canederli, dimezzate ed affettate i canederli e serviteli freddi con dei pezzetti di salame, anelli di cipolla, erba cipollina tritata, sale, aceto e olio. Perarrostirli, affettate i canederli e rosolateli in padella insieme a degli anelli di cipolla, poi versateci sopra un uovo sbattuto e lasciatelo cuocere. Condite con sale e pepe.

**vegetariano se si utilizza pane senza strutto.*