Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Canederli in brodo

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo
Zuppe
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/canederli-brodo

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pane raffermo
- 50 g di farina
- 200 g di lucanica trentina non stagionata
- 3 uova
- 2,5 dl di latte
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di burro
- 1 cipolla
- prezzemolo
- noce moscata
- brodo di carne
- sale
- pepe

Preparazione:

Tagliare il pane a dadini. Sbattere le uova con il latte e un po' di sale, versarle sul pane e lasciare riposare il tutto. Sciogliere il burro in un tegame e soffriggervi la cipolla tritata. Aggiungere la "lucanica" accuratamente sbriciolata e farla leggermente rosolare. Versare il soffritto sul pane già bagnato con il latte e le uova; unire la farina, il formaggio grattugiato e il prezzemolo tritato. Aggiustare di sale, pepe e noce moscata e amalgamare bene il tutto in modo da farne un impasto omogeneo piuttosto consistente.

Preparare con l'impasto i canederli formando delle palline del diametro di 6 centimetri. Passarli nella farina e immergere i canederli in abbondante acqua bollente salata e farli cuocere a moderata ebollizione per circa quindici minuti. Scolarli accuratamente e servirli in brodo caldo con una generosa spolverata di formaggio (localmente si usa il Trentingrana).

I canederli si possono gustare anche asciutti conditi con burro fuso e grana grattugiato.

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti, più il tempo per l'ammollo del pane