



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Canederli alla barbabietola rossa

Questa variante di canederlo porta colore nei piatti. Il modo migliore per cucinarli è quello di cuocerli al vapore in modo da conservarne il colore.



Ingredienti

12 CANEDERLI	90 MIN.
50 g	porro
300 g	gorgonzola
50 g	mascarpone
150 ml	panna fresca
500 g	sale, pepe prezzemolo tritato finemente q. b.
2	uova da allev. all'aperto sale, pepe cumino
2	farina
cucchiaino da tavola	formaggio a pasta molle

www.roterhahn.it

Preparazione - Canederli alla barbabietola rossa

1. Cuocere e passare le barbabietole rosse con il passaverdure.
2. Tritare la cipolla e il porro e rosolarli brevemente. Nel frattempo intiepidire il latte.
3. Mescolare il purè di barbabietole, la cipolla, il porro e il latte con il pane raffermo, il prezzemolo e le uova insaporendo con sale, pepe e cumino. Cospargere la massa con un po' di farina e lasciar riposare.
4. In seguito formare i canederli inserendo al centro di ognuno di essi un cubetto di formaggio a pasta molle.
5. Nel frattempo soffriggere il porro in olio bollente, unire il gorgonzola e il mascarpone e lasciare che i formaggi si sciolgano leggermente. Dopo aver aggiunto la panna attendere ancora un attimo, poi togliere dal fuoco e passare la salsa al mixer.
6. Versarla sui canederli e servire.

Buona fortuna



Christian Pinggera

Contadino dell'osteria contadina del Gallo Rosso
SCHNALSHUBERHOF A LAGUNDO