



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Canederli di grano saraceno

Il grano saraceno ha nei masi una lunga tradizione. Non c'è da stupirsi che questa farina nera sia usata anche in una versione di canederli.



Ingredienti

MIN.	
200 g	pane integrale raffermo
50 ml	latte (freddo)
2 cucchiaino da tè	Sale
1	fetta di gorgonzola dolce
1 g	farina di grano saraceno (grossa)
1	uova da allev. all'aperto
3 cucchiaino da tavola	olio
40 g	spinaci cotti
1/2	cavolo cappuccio
	porro (a piacere)
	erba cipollina (a piacere)
	acqua fredda

Preparazione - Canederli di grano saraceno

1. Lasciate il pane a mollo nel latte per una notte.
2. Il giorno successivo, tritate gli spinaci, il cavolo, il porro e l'erba cipollina e aggiungeteli al pane.
3. Aggiungete uovo, olio e sale e amalgamate per bene.
4. Aggiungete un po' alla volta l'acqua fredda e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto liscio.
5. Lasciate riposare l'impasto per un'ora.
6. Con le mani bagnate date forma ai canederli e riponetevi all'interno un pezzo di gorgonzola. Assicuratevi che l'impasto avvolga per bene il formaggio.
7. Cuoceteli in acqua bollente salata per 20 minuti.
8. Secondo la tradizione, questi canederli sono serviti con latte freddo e cipolle arrostiti, ma sono ottimi anche conditi con parmigiano e burro fuso e accompagnati da crauti. Al posto del gorgonzola, potete usare anche dello Speck tritato.

Buona fortuna

www.roterhahn.it