



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Canederli allo Speck in brodo

I canederli allo Speck vengono serviti fundamentalmente in 2 varianti: in brodo o asciutti. Nel primo caso, i canederli sono cotti nel brodo di carne.



Ingredienti

4 PERSONE		75 MIN.
500 g	pane bianco raffermo tagliato a cubetti	
100 g	Speck tagliato a cubetti	
350 ml	latte	
4	uova da allev. all'aperto	
	Sale	
1	farina di grano	
cucchiaino da tavola		
1 l	brodo di carne caldo	
1/2 mazzo	erba cipollina tagliato finemente	

www.roterhahn.it

Preparazione - Canederli allo Speck in brodo

1. Mettete il pane a cubetti in una ciotola, i cubetti di Speck e l'erba cipollina.
2. Mescolate il latte, le uova e il sale, versate il tutto sul pane e amalgamate bene il tutto.
3. Aggiungete la farina e mescolate. Lasciate riposare per circa 15 minuti.
4. Mentre date forma ai canederli, portate a bollore una pentola di acqua salata. Abbassate la fiamma e lasciate a sobbollire i canederli per circa 15-20 minuti. È importante che l'acqua abbia smesso di bollire quando immergete i canederli.
5. Formować knedle; w międzyczasie zagotować w garnku wodę z solą. Zmniejszyć ogień i parzyć knedle (ok. 15-20 minut). Po wrzuceniu knedli woda nie powinna się już gotować.

Buona fortuna



Johannes Meßner

Contadino dell'osteria contadina del Gallo Rosso
BURGERHOF A BRESSANONE