



PASTA

Canederli allo speck



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
520K

NOTE
30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

240 g di Pane raffermo

100 g di Speck in una sola fetta

2 Scalogni

2 Uova

40 g di Farina 0

240 ml di Latte intero

4 foglie di Salvia fresca

Noce moscata

40 g di Burro

Sale

Pepe

PER IL SUGO

4 foglie di Salvia fresca

1 Scalogno

40 g di Burro

Preparazione

- Lasciate ammorbidire il pane sbriciolato e senza crosta nel latte, coprite e tenete da parte mescolandolo delicatamente ogni tanto.
- Pulite gli scalogni e tritateli.
- Tagliate lo speck a dadini e teneteli da parte.
- In una padella scaldate il burro quindi lasciatevi rosolare lo speck per circa 4 minuti, unite lo scalogno e fatelo dorare per altri 4 minuti, finché non sarà appassito, quindi spegnete il fuoco.
- Strizzate il pane e ponetelo in una ciotola, aggiungete lo speck e lo scalogno con il burro e mescolate il tutto.
- Unite al composto le uova leggermente sbattute con un pizzico di noce moscata, la salvia tritata, la farina e regolate di sale e pepe. Amalgamate il composto con le mani sino ad ottenere un impasto sodo.
- Con le mani bagnate formate delle palline della grandezza di un mandarino, ponetele via via su un piatto e lasciatele riposare per circa mezzora.
- Preparate il condimento. Scaldate il burro in un pentolino, unite lo scalogno tritato finemente e fatelo appassire per 4-5 minuti, aggiungete la salvia lasciate ancora sul fuoco per un paio di minuti, spegnete e tenete da parte.
- Mettete a bollire abbondante acqua salata, quindi calatevi i canederli con attenzione e fateli cuocere per circa 15 minuti, finché non verranno a galla, quindi prelevateli con una schiumarola.
- Adagiate i canederli nei piatti, conditeli con il burro, lo scalogno e le foglie di salvia e servite.

Francesca Cavallo

I consigli di Francesca

- Quando preparate i canederli, se l'impasto risulta troppo morbido potete aggiungere del pangrattato per rendere il composto più sodo.