

PRIMI PIATTI

Canederli in brodo

Tradizione: Provincia di Trento, Trentino-Alto Adige

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pane	500 g
Latte	
Uova	2
Luganega trentina fresca	1
Prosciutto cotto	50 g
Prezzemolo	1 mazzetto
Formaggio grana trentino grattugiato	1 manciata
Farina bianca	1 cucchiaio
Sale	1 pizzico
Brodo	

Preparazione

- 1 I canederli sono un piatto di derivazione altoatesina (Knodels), ma hanno assunto col tempo delle caratteristiche proprie trentine: sono un po' più piccoli, meno grassi e composti di pane esclusivamente bianco.
- 2 Si preparano in vari modi, tutti simili, ma al tempo stesso diversi in base alla zona, diversi negli ingredienti e nella preparazione, li potrete mangiare in brodo, al sugo oppure semplicemente con burro fuso e salvia.
- 3 In una terrina mettere il pane tagliato a piccoli dadi e bagnarlo con il latte tiepido lasciando che lo assorba bene per alcune ore.
- 4 Spappolare il pane con una forchetta (o con le mani), quindi aggiungere le uova, la luganega sbriciolata e fatta precedentemente scaldare, il prosciutto tagliato finemente, il formaggio grana trentino grattugiato, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e il cucchiaio di farina.
- 5 Amalgamare con cura gli ingredienti quindi con il composto formare delle palle grandi come un grosso uovo o un po' meno di una palla da tennis, passarle nella farina bianca e gettarle nel brodo bollente facendo cuocere per circa 10 minuti.

6

Si possono servire asciutti con burro fuso e formaggio, oppure come contorno al gulasch trentino o con crauti.