

# 20 Dicembre



## Trentin-Südtirol, Trentino Alto Adige

### Canederli, Knodel

#### *Ingredienti 5 pax*

##### **CANEDERLI**

- 500 g mollica pane raffermo
- 300 ml latte
- 100 g burro
- 120 g farina 00
- 5 uova
- noce moscata q.b.
- prezzemolo q.b.
- sale q.b.

#### *Tempistiche*

##### **TEMPO TOTALE: 55 MIN**

- Preparazione: 40 min
- Cottura: 15 min

#### *Indicazioni*

Ammorbidisci il burro in un recipiente, aggiungi la mollica di pane a pezzetti, la farina, il latte, le uova, un paio di cucchiaini di prezzemolo tritato, il sale e la noce moscata grattugiata.

Mescola a lungo e con accuratezza con un mestolo di legno fino a quando avrai ottenuto un composto compatto e omogeneo.

Forma i canederli creando delle palle di circa 6 cm di diametro. Verifica la giusta compattezza, nel caso siano troppo morbidi aggiungi farina, al contrario latte.

Cuoci lessando i canederli per circa 15 minuti in acqua bollente salata.

Servi a piacimento con brodo o saltati nel burro.

#### *Varianti*

I canederli sono un primo molto semplice, che può essere arricchito con erba cipollina, speck e cipolla (alla tirolese) oppure con formaggi locali per dare ancora più sapore. Possono essere serviti in brodo, oppure sbollentati e rosolati con burro, parmigiano e salvia.

*Buon  
appetito!*