

#MYCORTINA

LE CLASSICHE

.....

I Canederli,
una ricetta genuina



Ingredienti

4 PERSONE (CIRCA 16 PZ)

300 g pane raffermo, a dadini –1cm max-

250 ml latte intero

2 uova

40 g parmigiano grattugiato

200 g formaggi misti:

tendenzialmente poco o semi stagionati,

al massimo 40 g di stagionati/duri.



Ingredienti

1 cucchiaio erba cipollina tritata

1 cucchiaio prezzemolo tritato

1 cucchiaino raso sale fino

1 pizzico pepe nero macinato

1 pizzico noce moscata

1 cucchiaio colmo farina debole

Brodo di carne per servire



Preparazione

.....

Mettete il pane in una terrina capiente.

In una ciotola unite le uova ed il latte a temperatura ambiente, e sbattete leggermente per rendere il liquido omogeneo; versatelo sul pane, mescolate bene e lasciate riposare, mescolando ogni tanto, per almeno 20 minuti.

Intanto pulite i formaggi e tagliateli a pezzetti molto piccoli, nell'ordine dei 3-4 mm (più grandi sono, più renderanno disomogeneo l'impasto).

Quando il pane avrà assorbito bene i liquidi e risulterà molto morbido (non inzuppato!) aggiungete il parmigiano, l'erba cipollina, il prezzemolo, il sale, il pepe e la noce moscata, quindi i formaggi. Mescolate velocemente, poi unite la farina.

Impastate a fondo con le mani, compattando e distribuendo in maniera omogenea gli ingredienti, pressando bene.

Preparazione

Il composto sarà leggermente coloso, rimangono dei piccoli residui sulle mani, ma pochissimi.

Scaldare il brodo (oppure l'acqua che salerete se volete servirli conditi con burro e formaggio grattugiato) Inumiditevi leggermente le mani e formate una sfera, prima roteando e poi pressando a fondo con le mani, che abbia un diametro di 5 cm.

Fate subito la prova di cottura, con il brodo che sobbolle, per 5 minuti. Il canederlo deve rimanere compatto, non sfaldarsi. Se supera il test di cottura, prelevatelo dal brodo, assaggiate la consistenza finale, eventualmente aggiustate gli aromi e procedete con la preparazione delle altre palline; se si sfalda vuol dire che il pane era inzuppato, quindi unite del pane grattugiato per asciugare l'impasto e formate le altre sfere. Servite dopo i 5 minuti di cottura in un piatto fondo, con brodo che li copra per circa la metà.