

#MYCORTINA

RECETTE TRADITIONNELLE

.....

Canederli
aux fromages



Ingredients

.....

4 PERSONNES (16 CANEDERLI ENVIRON)

300 g de pain rassis, en dés de 1 cm max.

250 ml de lait entier

2 œufs

40 g de parmesan râpé

200 g de fromages différents

plutôt peu ou semi-affinés,

maximum 40 g de fromages

très affinés/durs sur le total



Ingredients

1 cuillère à café de ciboulette hachée

1 cuillère à café de persil haché

1 cuillère à café rase de sel fin

1 pincée de poivre noir moulu

1 pincée de noix de muscade

1 cuillère à café bombée de farine faible

Bouillon de viande pour servir



Préparation

Mettez le pain dans une terrine de grande contenance.

Dans un bol, mélangez les œufs et le lait à température ambiante en fouettant légèrement pour rendre le liquide homogène ; versez-le sur le pain, mélangez bien et laissez reposer, en remuant de temps en temps, pendant au moins vingt minutes.

Pendant ce temps, nettoyez les fromages et coupez-les en très petits morceaux d'environ 3-4 mm (plus ils seront gros, moins la pâte sera homogène).

Quand le pain aura bien absorbé les liquides et sera très humide (mais pas détrempé !), ajoutez le parmesan, la ciboulette, le persil, le sel, le poivre et la noix de muscade, puis les fromages. Mélangez rapidement, puis, incorporez la farine.

Pétrissez fortement avec les mains, en compactant et en répartissant les ingrédients de façon homogène, en pressant bien.

Préparation

La pâte obtenue sera légèrement collante, il restera de petits résidus sur les mains, mais vraiment très peu.

Réchauffez le bouillon (ou l'eau que vous salerez si vous voulez servir les canederli avec du beurre et du fromage râpé). Mouillez légèrement vos mains et formez une boule, d'abord en la faisant rouler, puis en la pressant fortement avec les mains, d'un diamètre de 5 cm.

Faites tout de suite le test de cuisson, avec le bouillon qui mijote, pendant 5 minutes. Le canederlo doit rester compact sans s'effriter. S'il réussit le test de cuisson, retirez-le du bouillon, goûtez la consistance finale, ajustez éventuellement l'assaisonnement et procédez à la préparation des autres boulettes ; si le canederlo s'effrite, cela signifie que le pain était détrempe, vous devez donc rajouter de la chapelure pour assécher la pâte et modeler les autres boulettes. Après 5 minutes de cuisson, servez dans une assiette creuse, avec du bouillon qui les recouvre à moitié.