



CANEDERLI CON PANE



Dosi per:
6 persone



Tempo di preparazione: 45min
Tempo di cottura: 40min



Strumenti e accessori:

- Vaporiera
Connection Base
- Tagliere
- Coltello adatto
- Ciotola
- Paletta
- Padella



Salsa all'aglio per condire i canederli: 70 gr di cipolla, 20 gr di aglio, 150 gr di panna fresca, olio extravergine di oliva, sale, pepe. Soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungere l'aglio tritato e far stufare qualche minuto; irrorare con la panna e cuocere per 3 minuti, passare al mixer e aggiustare di sale e pepe.

Ingredienti:

- 500 gr di pane raffermo
- 120 gr di speck
- 5 dl di latte intero
- 1 cipolla
- 60 gr di burro
- 1 uovo noce moscata
- 4-5 foglie di salvia
- sale e pepe

Procedimento:

Tagliare il pane a cubetti e versarvi sopra il latte precedentemente riscaldato. In una padella, con metà del burro, far appassire la cipolla tritata, unire la mollica di pane strizzata, rosolare qualche minuto, togliere dal fuoco e frullare il composto.

Tagliare lo speck in piccola dadolata. Unire al composto di pane l'uovo, lo speck, la noce moscata, amalgamare gli ingredienti e aggiustare di sale e pepe. Formare, con le mani umide, 12 palle di circa 4 cm di diametro e posizionarle nel cestello imburrato della vaporiera.

Sul fondo della vaporiera mettere acqua, sale e insaporire con erbe aromatiche: alloro, timo, gambi di prezzemolo e portare a ebollizione; mettere il coperchio e cuocere per circa 25 minuti. Condire i canederli con burro e salvia.

I canederli si possono condire con burro e salvia oppure si può utilizzare il brodo vegetale di cottura per servirli in brodo.

Buon appetito!