Canederli allo Speck con insalata di cappucci

20 Min.

2 Pers.

Preparazione:

Tagliare il cavolo a strisce sottili e condirlo con sale, pepe, aceto, olio e semi di cumino, mescolare bene e lasciare riposare per almeno 10 min.

Nel frattempo, cuocere i canederli allo speck per 10/18 min. in circa 2 litri di acqua salata.

Disporre l'insalata di cavolo su un piatto piano, aggiungere i canederli cotti, guarnire con il prezzemolo e servire.

Al posto del cavolo bianco, potete preparare un'insalata mista di stagione a piacere. Si consiglia un'insalata verde croccante come la brasiliana con cetrioli, pomodori e peperoni.

Ingredienti:

4 Canederli allo Speck

Ingredienti per l'insalata di cappucci:

½ cavolo bianco
aceto di vino bianco
olio d'oliva
sale, pepe
semi di cumino
prezzemolo per guarnire