



SINCE 1919
Strauss



Canederli allo Speck in brodo

Preparazione:

Spezzettare il sedano e le carote. Tagliare la cipolla a metà, posare il lato tagliato su una padella e soffriggerla.


Lavare le ossa e metterle in una pentola con acqua fredda. Aggiungere quindi le verdure e la cipolla, insieme ai 3-4 grani di pepe nero.


Lasciare sobbollire la zuppa per circa 90 min. Continuare a rimuovere la schiuma con una schiumarola.

Setacciare il brodo e salarlo.

Nel frattempo, cuocere i canederli allo speck per 10/18 min. in circa 2 litri di acqua salata, scolarli e servirli in un piatto fondo o in una zuppiera con il brodo e un po' di erba cipollina finemente tritata.

Per abbreviare i tempi di preparazione, è possibile utilizzare il brodo di dado.

 90 Min.

 2 Pers.

Ingredienti:

4 Canederli allo Speck

Ingredienti per il brodo:

2 litri d'acqua

500 g di ossa da brodo

1 carota

1 costa di sedano

½ cipolla

4 grani di pepe nero

sale