



## Carpaccio di canederli allo Speck

### Preparazione:


Cuocere i canederli per 10 min in 2 litri di acqua salata, quindi scolarli immediatamente e lasciarli raffreddare.


Nel frattempo, tagliare la cipolla ad anelli, tritare finemente l'erba cipollina e tagliare i pomodori a fette.

Tagliare i canederli ormai freddi a fettine di 1-2 cm e disporli su un piatto piano.

Aggiungere gli anelli di cipolla e condire con sale, pepe, aceto e olio d'oliva.

Infine, cospargere l'erba cipollina e guarnire con prezzemolo e fette di pomodoro.

 20 Min.

 2 Pers.

### Ingredienti:

4 Canederli allo Speck  
 1 confezione di canederli allo Speck  
 1 cipolla piccola  
 sale, pepe  
 aceto di vino  
 olio d'oliva  
 erba cipollina  
 1 pomodoro piccolo e prezzemolo  
 per guarnire