



Canederli al formaggio 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.

Nel frattempo, cuocere i canederli allo speck per 10 min. in circa 2 litri di acqua salata, scolarli immediatamente e lasciarli raffreddare.


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


Setacciare il brodo e salarlo.

Tagliare i canederli ormai freddi a cubetti di 1-2 cm e friggerli in una padella con un po' d'olio finché non diventano croccanti all'esterno.

Servire il brodo in un piatto fondo, aggiungendo alla fine i canederli al formaggio.

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

 90 Min.

 2 Pers.

Ingredienti:

4 Canederli al formaggio
 2 litri di acqua
 500 g di ossa da brodo
 1 carota
 1 gambo di sedano
 ½ cipolla
 4 grani di pepe nero
 sale