

CANEDERLI DI SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 8 panini raffermi,
- 2 bicchieri di latte,
- 20 g di burro,
- 100 g di speck,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- brodo,
- 3 uova,
- noce moscata,
- sale.

Fare ammorbidire il pane nel latte bollente per 30'.

Rosolare lo speck a dadini nel burro fuso, unire cipolla e prezzemolo tritati.

Togliere quasi subito dal fuoco e far raffreddare.

Amalgamare pane strizzato, uova, un pizzico di sale, noce moscata e il composto di speck, cipolla e prezzemolo.

Formare polpette grandi come mandarini e cuocerle nel brodo per 15-20'.