
CANEDERLI ALLO SPECK IN BRODO

Ingredienti:

- 300 g. di pane raffermo,
- 100 g. di speck,
- mezza cipolla,
- una noce di burro,
- 2 uova,
- 2 bicchieri di latte,
- 2 cucchiaini di farina,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- sale,
- erba cipollina,
- un litro e un quarto di brodo di carne.

Tagliate il pane a dadini e metterlo in una terrina.

Tagliare lo speck a dadini piccolissimi e aggiungerlo al pane.

Friggere la cipolla tritata nel burro.

Frullare le uova con parte del latte, aggiungendo il prezzemolo e versare il tutto sul pane.

Fate riposare mezz'ora.

Incorporate la farina, il sale e la cipolla e, se occorre, ancora del latte.

Con le mani bagnate formare i canederli, metterli in acqua bollente salata e farli bollire a fuoco moderato per 15 minuti (per evitare che non tengano la cottura, si può cuocere un canederlo per prova: se dovesse disintegrarsi, sarà utile unire ancora un pò di farina).

Servire i canederli nel brodo.