

CANEDERLI

Ingredienti per 6 persone:

Per i canederli:

- 150 g di pane bianco
- 1 tazza di latte
- 60 g di porro tritato
- 50 g di scalogno tritato
- 4 fette di pancetta affumicata
- 200 g di formaggio almkase a dadini
- 2 uova
- 160 g di farina di grano saraceno
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- noce moscata
- sale
- pepe

Per la vinaigrette:

- 8 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 3 cucchiaini di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaio di scalogno affettato fine
- sale
- pepe

Per servire:

- 6 pomodori maturi
- sedano

Fate appassire in 3 cucchiaini di olio caldo il porro, lo scalogno e la pancetta tagliata a pezzettini.

Mettete il soffritto in una ciotola con il pane a dadini, il latte, le uova sbattute, il formaggio, la farina di grano saraceno, sale, pepe, noce moscata, e mescolate finché il composto è omogeneo.

Lasciate riposare 10 minuti, poi con le mani infarinate ricavate delle piccole sfere che farete bollire in acqua salata per 15 minuti.

Servite sui pomodori affettati e conditi con la vinaigrette e guarnite con foglie di sedano.