



Canederli al fegato in brodo

[Del 24/11/2000 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Minestre & zuppe](#).]

Ingredienti: per 4 persone: 300 g di pane bianco raffermo, 200 g di fegato di manzo, 100 g di grasso di rognone di vitello, 1/2 di cipolla, prezzemolo (o erba cipollina), 1 spicchio di aglio, 1/2 cucchiaino di maggiorana, 1 uovo intero, sale, brodo di carne

Taglia il pane a tocchetti minuscoli e mettili in una terrina. Passa nel tritacarne il fegato col grasso (o l'olio), la cipolla (precedentemente imbiondita in poco burro o olio assieme all'aglio che puoi eliminare o mettere crudo tritato nell'impasto) ed il prezzemolo. Aggiungi l'uovo, il sale, la maggiorana e, udite udite, pochissima scorza di limone grattugiata (assolutamente facoltativa, ma aromatizza e 'sgrassa' fegato e grasso di rognone). Mescola pane e tutto l'intruglio di fegato & C. Se l'impasto dovesse risultare veramente troppo secco bagna con latte, ma poco. Lascia riposare per almeno un'ora. Con il composto forma i canederli che cuocerai in acqua salata, lasciandoli sobbollire per 15-20 minuti. Scolali e trasferiscili in brodo di carne bollente. E' meglio cuocere i canederli (di qualsiasi tipo essi siano) in acqua (se già c'è della carne o del fegato nell'impasto che insaporiscono considerevolmente i canederli) o brodo che cambierete, sostituendolo con dell'altro brodo prima di servirli perché, cuocendo, il pane ed il latte tendono a rendere torbido il brodo e gli conferiscono un gusto troppo forte.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]