



## Canederli altoatesini

[Del 20/10/2001 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Minestre & zuppe](#).]

**Ingredienti: per 4 persone: 350 g di mollica di pane secco, 100 g di farina, 100 g di burro, 4 uova, 25 cl di latte, prezzemolo tritato, noce moscata, 150 cl di brodo di carne, sale**

Sbriciolare finemente la mollica, unirla al burro ammorbidito; mescolando sempre aggiungere le uova, la farina, un pugno di prezzemolo, noce moscata, sale e latte tiepido. Far riposare per 30 minuti. Inumidire le mani e, con il composto, formare delle palline di 5 cm di diametro. Portare ad ebollizione il brodo, versarvi delicatamente i canederli e cuocerli per 20 minuti.

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