



Canederli di pane

[Del 27/12/2005 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Pastasciutte](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 50 cl di acqua, 400 g di pane di segale rafferma affettato, 2 uova, 1/2 bicchiere di panna liquida, 1 pizzico di pepe, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di basilico secco, 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato, cipolla tritata, carota tritata, sale, salsa di pomodoro

Ammollare in 50 cl di acqua 400 g di pane di segale rafferma affettato. Unirvi 2 uova, 1/2 bicchiere di panna liquida, un pizzico di pepe, uno di noce moscata, uno di cannella, uno di basilico secco, un cucchiaio di formaggio grattugiato e un soffritto di cipolla e carota tritate. Aggiustare di sale, amalgamare bene e formare da questo composto palline grandi come nocchie da lessare in acqua bollente e condire con salsa di pomodoro.

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