



## Canederli di speck

[Del 26/10/2006 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Minestre & zuppe](#).]

**Ingredienti: per 4 persone: 8 panini rafferma, 2 bicchieri di latte, 20 g di burro, 100 g di speck, 1 cipolla, prezzemolo, brodo, 3 uova, noce moscata, sale**

Fare ammorbidire il pane nel latte bollente per 30 minuti. Rosolare lo speck a dadini nel burro fuso, unire cipolla e prezzemolo tritati, togliere quasi subito dal fuoco e far raffreddare. Amalgamare pane strizzato, uova, un pizzico di sale, noce moscata e il composto di speck, cipolla e prezzemolo. Formare polpette grandi come mandarini e cuocerle nel brodo per 15-20 minuti.

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