



Canederli trentini

[Del 12/02/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 40 g di pane bianco raffermo, 100 g di farina bianca, 30 g di burro, 4 uova intere, ¼ di litro di latte, poco prezzemolo tritato, ½ cipollina novella, 1 pizzico di noce moscata, sale.

Tagliate il pane raffermo a piccoli dadi, sistematelo in una terrina e versatevi sopra il latte freddo lasciando macerare per almeno un'ora. Fate ammorbidire il burro, quindi ponetelo in una terrina e, mescolando con un cucchiaio di legno, incorporatevi la farina versandola poco alla volta. Unite all'impasto le uova intere e mescolate ancora per qualche minuto prima di salare e insaporire con noce moscata. Versate il pane e il latte nell'impasto precedente, mescolate bene, unite il prezzemolo e la cipolla tritati e mescolate di nuovo. Se l'impasto ottenuto non fosse abbastanza consistente da poterlo lavorare con le mani per farne degli gnocchetti, unite ancora un poco di farina bianca. Riducete l'impasto in tante palline del diametro di 4 - 5 cm, infarinatele leggermente e lessatele in un buon brodo di carni grasse (manzo con oca o maiale) tenendo presente che necessiteranno di almeno 15 minuti di cottura a fuoco molto basso. Si possono servire anche asciutti con burro fuso e rafano grattugiato, anche come contorno a piatti di carne lessa o in umido.

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