



Canederli alla tedesca

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

Ingredienti: per 16 gnocchi: 6 fette di pancetta tagliata a dadini (circa 150 g), 2 tazze di cubetti di pane raffermo di 1 giorno da 1 cm, 2 cucchiaini di cipolla finemente tritata, 4 cucchiaini di latte, 1 ciuffo di prezzemolo finemente tritato, 50 g di farina, sale.

Fate cuocere la pancetta su fuoco moderato in un tegame pesante fino a farla diventare leggermente dorata, quindi con una schiumarola portatela su carta assorbente ad asciugare. Travasate il grasso e tenetelo da parte, lasciandone un pò nel tegame. Riscaldare a fuoco moderato fino a quando inizia a fumare, poi aggiungete i cubetti di pane e rigiratelvi nel grasso per farli rosolare bene da ogni lato e poneteli in un'ampia ciotola. Versate nel tegame altre 2 cucchiainate del grasso di pancetta e cuocetevi la cipolla, mescolando di tanto in tanto, per 8 - 10 minuti fino a quando diventa leggermente dorata, quindi versatela nella ciotola con il pane. Aggiungete il latte e il prezzemolo, poi mescolatevi la farina. Salate. Fate riposare il composto per circa 10 minuti fino a quando i crostini non siano del tutto inzuppati e possano essere spappolati facilmente. Tritate la pancetta e mescolatela all'impasto. Con le mani inumidite formate delle pallotte di 4 cm circa. Per servire gli gnocchi con brodo di manzo, portate a bollore vivo, lasciatevi cadere gli gnocchi, moderate la fiamma e fateli cuocere a recipiente scoperto per 12 - 14 minuti, finchè non risultano piuttosto compatti. Per servire gli gnocchi con carni o salse, fateli cuocere in acqua leggermente salata, quindi copriteli con la salsa e portateli in tavola. In Austria, gli gnocchi di pancetta coperti con crauti e cipolle fritte croccanti sono spesso serviti come portata principale.

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