



# RICETTE CONTADINE CANEDERLI

AGRITURISMO PALAZZETTO ARDI- GAMBELLARA - CUOCO CONTADINO CARIOLARO MICHELA E FLORA SITZIA

## INGREDIENTI

- 500g Mollica di pane
- 300g Latte
- 150g Burro
- 150g Farina bianca
- 6 Albumi
- q.b. prezzemolo
- q.b. erba cipollina
- q.b. noce moscata
- 1 cipolla
- sale
- 150g speck
- 200g Asiago mezzano o simile

## PREPARAZIONE E COTTURA



- Mettere il burro leggermente ammorbidito in una terrina e con un cucchiaino di legno lavorarlo bene.
- Aggiungere la mollica di pane tagliuzzata, la farina, il latte, gli albumi, speck e formaggio a cubetti.  
(mescolando bene ad ogni aggiunta di ingrediente)
- Aggiungere il prezzemolo, erba cipollina, sale e un pizzico di noce moscata.
- Amalgamare bene tutti gli ingredienti
- Prendere il composto e formare delle pallottole di 6-7cm di diametro e lessarle in acqua bollente salata.

Lasciare cuocere per 15 minuti

N.B. Prima di cuocere controllare se la loro consistenza è buona; quindi preparare un canederlo e buttarlo nell'acqua in ebollizione: se risulta troppo morbido unire al composto altra farina; se troppo duro ammorbidirlo con poco latte.

I canederli si servono con il brodo o con Gulasch e non solo!



COLDIRETTI



CAMPAGNA  
AMICA



agriturismo e ambiente



con il contributo della  
Camera di Commercio  
Vicenza

# IMPARA A NON SPRECCARE A TAVOLA

## LE RICETTE ANTISPRECO DEI CUOCHI CONTADINI



[WWW.CAMPAGNAMICA.IT](http://WWW.CAMPAGNAMICA.IT)

“Cose buone, persone buone”