

# Canederli allo speck

Ecco la ricetta ufficiale dei famosi canederli (Knödel) tanto comuni in Alto-Adige; sono un sorta di gnocchi a forma di palla, a base di pane, aromatizzati solitamente con formaggio oppure con lo speck. Normalmente si servono nel brodo di carne, ma sono ancora più saporiti se annegati in una cascata di burro fuso. Questa che riporto è la ricetta originale depositata, così come è scritta, ho però inserito alcune note "tecniche" tra parentesi.



Ingredienti per 4 persone (12 canederli):

- 250 g di pane bianco raffermo, tagliato a dadini (con anche la crosta)
- 150 g di Speck dell'Alto Adige
- 2 uova
- 250 ml di latte intero
- 1 cucchiaio di cipolla, tritata finemente
- 1 cucchiaio di burro
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata
- 20 gr farina 00
- sale e pepe
- per condire: brodo di carne oppure burro fuso e salvia, e abbondante formaggio grattugiato.

Tagliare il pane a dadini di circa mezzo cm di lato. Tagliare lo speck a dadini fini di 2-3 mm di lato. Rosolare la cipolla nel burro ed aggiungere lo speck. Mescolare cipolla e speck in un recipiente con il pane.



Sbattere le uova, aggiungere il latte, il prezzemolo e l'erba cipollina. Pepare e salare con moderazione. Mescolare con cautela l'impasto e lasciare riposare per 15 minuti o poco più, mescolando spesso. (Dovrà assorbire tutto il composto di latte e uova).

Aggiungere un po' di farina; la quantità deve variare a seconda della consistenza del pane bagnato e può essere valutato nella giusta misura solo con l'esperienza; in genere uno o due cucchiaini di farina devono essere sufficienti.

(a questo punto il pane va impastato con le mani finché la consistenza non risulta lavorabile e appiccicosa. Se è troppo morbido, aggiungere pangrattato a cucchiaiate, in quantità sufficiente a poterlo lavorare).



Formare con le mani i Knödel nella forma di palle di diametro di circa 5-6 cm. Sia in questa fase che nella precedente è importante che il pane venga lavorato con delicatezza in modo che non si spiaccichi ma conservi la sua struttura porosa. Il Knödel non deve essere né asciutto né molle. Se è troppo molle, non rassodare con farina ma con il pangrattato.



(A questo punto, tenere i canederli coperti in frigorifero fino al momento di cuocere). Cottura: cuocere nel brodo bollente per circa 15 minuti, con la fiamma al minimo.



Servire in brodo oppure asciutto condito con abbondante burro fuso.

(Se si vogliono condire i canederli con il burro, farne soffriggere un bel pezzo in un pentolino con alcune foglie di salvia tagliuzzate, poi versare abbondantemente nel piatto in cui avremo scolato circa 3 canederli a porzione, e spolverare con formaggio grattugiato a piacere).

Nota: Questa ricetta è stata depositata dall'Accademia Italiana della Cucina con atto Notaio Finelli di Bolzano di data 8 agosto 2003, quale ricetta ufficiale.