

## CANEDERLI AGLI SPINACI



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Per 3 persone (9 canederli)

Rosolare la cipolla tritata in 50 g di burro ed insaporire gli Spinaci con tutto il loro liquido. Tritarli grossolanamente ed impastarli con il pane raffermo tagliato a cubetti precedentemente ammollato nel latte e successivamente aggiungere uova, farina, noce moscata, formaggio a cubetti tipo Asiago, latte, aglio tritato, 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato e, se necessario, aggiungere del pane grattugiato. Quando l'impasto sarà consistente (ma non troppo) lasciarlo riposare per 20-30 minuti. Confezionare i canederli e cuocerli in acqua salata o Buon brodo vegetale per 12-15 minuti circa. Rosolare lo speck nel burro rimasto con qualche foglia di salvia e condire i canederli appena saranno cotti. Servire spolverando di Parmigiano Reggiano grattugiato e decorare con foglie di salvia.

### Ingredienti Menù

200 g Spinaci pronti - T3P  
q.b. Buon brodo (vegetale) - BC1

### Ingredienti

50 ml Latte  
2 Uova  
50 g Formaggio a cubetti tipo Asiago  
q.b. Noce moscata  
250 g Pane raffermo tagliato a cubetti  
150 g Burro  
50 g Cipolla bianca  
q.b. Salvia fresca in foglie  
q.b. Sale e Pepe  
50 g Speck a cubetti  
1 spicchio Aglio  
100 g Parmigiano Reggiano grattugiato  
50 g Farina

## Procedimento senza glutine

---

Sostituendo il pane, lo speck, la farina con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.