

CANEDERLI CON SPECK GLUTEN FREE



Ingredienti Menù

120 g Pane grattugiato senza glutine - 7028
180 g Spinaci pronti - T3P
25 g Superbrodo manzo "Casamia" - BA1
35 g Mix per pizza e pane - 7029

Ingredienti

35 g Speck
q.b. Sale e Pepe
q.b. Noce moscata
20 g Parmigiano Reggiano grattugiato
50 ml Latte
1 Uovo
50 g Cipolla

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 canederli

Tritare la cipolla e imbiondirla in padella. Successivamente saltare gli Spinaci precedentemente strizzati e passati a coltello. Tagliare lo speck a listarelle sottili e formare un composto omogeneo aggiungendo il Pane grattugiato, il Mix per pizza e pane, il latte, l'uovo, il Parmigiano grattugiato e la noce moscata. Aggiustare di sale e pepe. Formare dei canederli da circa 60 g ciascuno e coprirli, lasciandoli riposare per almeno 30 minuti. Cuocerli nel brodo bollente per una decina di minuti e servirli in brodo o con il burro fuso.