

## 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.