CANEDERLI CON SPECK GLUTEN FREE



Ingredienti Menù

120 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

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.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)