



Canederli sarentinesi con speck

Ingredienti per ca. 20 canederli:

- 1/8 l latte
- 300 g pane raffermo
- 1 uovo
- 50 g farina
- 100 g speck
- prezzemolo ed erba cipollina

Preparazione:

Tagliare speck e pane a dadini, prezzemolo ed erba cipollina anche tagliare molto fine, aggiungere l'uovo, il latte, sale ed un goccio d'olio.

Mescolare bene tutti gli ingredienti, cospargere l'impasto con un po' di farina e formare canederli. Cuocere in acqua bollente per 20 minuti.

