
Canederli allo speck

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un classico piatto tirolese cucinato in un brodo fresco e speziato a base di aneto e gomasio. Dal blog La piccola casa

Eccoci da poco rientrati tra 4 giorni a Bressanone (Brixen); giorni bellissimi ricchi di saune e bagni turchi, aufguss e super relax, e appena uscito il sole anche un bel po' di immancabile abbronzatura integrale (in Alto Adige nei centri benessere è obbligatorio, fortunatamente, stare nudi). Prima di partire abbiamo fatto il pieno di prodotti locali tra cui logicamente dell'ottimo speck, quindi era duopo assaggiarlo e iniziare ad utilizzarlo, ho quindi optato per una ricetta classica tirolese i canederli (knodel) che ho preparato per l'appunto allo speck e ho pensato di cucinare in un brodo fresco e speziato a base di aneto e [gomasio](#), quest'ultimo è un tipico condimento giapponese in pratica una miscela di sale marino e semi di sesamo tostati, trovo abbia un sapore particolare che si sposa molto bene con lo speck, per questo ho pensato di farne un brodo in cui far andare i canederli.

Il piatto è risultato davvero gustoso e saporito, e la dose di due canederli a testa credo sia quella ideale per non sentirsi poi troppo pieni. Un piccolo consiglio che posso dare è quello di fare i dadini di speck belli sottili (2 o 3 mm) perché se troppo grossi poi il canederlo tende a sfaldarsi.

Ingredienti per due persone

150 grammi di pane bianco raffermo tagliato a cubetti

100 g di speck tagliato a dadini

1 uovo

mezzo bicchiere di latte (circa 125/150 cc)

mezza cipolla tritata

una noce di burro

un presa di erba cipollina tritata

20 grammi di farina

qualche rametto di aneto fresco

gomasio

sale e pepe

Far andare la cipolla tritata nel burro ed aggiungere lo Speck, appena questo incomincia a rosolare levare dal fuoco, versare in un recipiente e mescolare con il pane.

Sbattere l'uovo insieme al latte e l'erba cipollina. Salare moderatamente e pepare a piacere il composto di pane, cipolla e speck (questo è già sapido di suo e la rosolatura ne esalta la sapidità); aggiungere quindi all'impasto il latte con l'uovo e l'erba cipollina, mescolare delicatamente e lasciar riposare quindici minuti. Passato il tempo versare un po' di farina; mescolare delicatamente e formare con le mani i canederli (Knödel) nella classica forma di palle di diametro di circa 5 cm. Se risultassero troppo molli, rassodare con il pangrattato.

Preparare il brodo con acqua e aggiungendo alcuni rametti (compresi i gambi) di aneto e una bella presa di gomasio, portare a bollore e quindi cuocerli dentro i canederli per quindici minuti circa.

Servire nei piatti insieme ad un po' di brodo (a piacere) e decorare con un rametto di aneto fresco.

Buon appetito e buon weekend a tutte e tutti.

Dal blog [La piccola casa](#)