

# Canederli al burro fuso e parmigiano alla tirolese



di Miriam Leto - 29/11/2018 10:26 | aggiornato 29/11/2018 10:31

I canederli, ovvero una vera e propria esplosione di gusto nel palato... vediamo come si prepara il famoso primo piatto tirolese tipicamente invernale.



iStock

Con l'inizio del mese di dicembre assistiamo al via ufficiale dei più famosi mercatini di Natale, tra cui quelli più suggestivi, si trovano proprio nella regione della ricetta protagonista di oggi, il Trentino Alto Adige. Parliamo dei mitici **canederli tirolesi**, di tradizione nelle città e province tra Trento e Bolzano, portata ormai conosciuta ed amata in ogni parte d'Italia.

Un primo piatto della **cucina regionale trentina** celebre proprio per il connubio di ingredienti, tipici della gastronomia della regione montana per eccellenza, che lo rende un'irresistibile prelibatezza, da preparare per le tavole invernali e in special modo per quelle natalizie. I canederli sono un piatto ricco, appositamente calorici e cotti in **brodo di carne**, proprio per l'origine in terre di montagna che in inverno raggiungono facilmente temperature sotto zero.

I canederli alla tirolese si possono realizzare in molte versioni, in brodo, con più o meno verdure o prosciutto e formaggio, tutte declinazioni locali saporite e senza dubbio gustose. La ricetta del giorno, prevede i canederli in un vestito delizioso e classico, ovvero conditi con burro fuso, il parmigiano e la salvia, in un matrimonio di gusto dalle note semplici ma di carattere.

# Informazioni

**Difficoltà**

Media

**Categoria**

Primi di carne

**Cottura**

15 minuti

**Dosi**

4 persone

**Metodo di cottura**

Bollito o lessato

**Preparazione**

10 minuti

**Tempo totale**

25 minuti

# Ingredienti

**2 uova****pane bianco raffermo**

250 g

**Farina 00**

40 g

**Speck**

200 g

**Noce moscata****Erba cipollina**

un cucchiaio di cipolla tritata finemente

**Latte**

150 ml

**Burro**

90 g

**Brodo di carne**

200 ml

**Pepe****Prezzemolo****Parmigiano reggiano**

150 g

# Preparazione

1. Prendi una padella anti-aderente e fai sciogliere il burro. Fai rosolare la cipolla tagliata finemente, facendo attenzione a non bruciarla.
2. Aggiungi in padella lo speck tagliato a piccoli dadini e lascia insaporire per due minuti. Mescola bene il tutto e spegni la fiamma.
3. In una capiente terrina, sbriciola il pane e aggiungi le cipolle e lo speck. Mescola bene.
4. Incorpora anche le due uova e mescola sbattendo energicamente. Aggiungi anche la noce moscata, il pepe, il sale, l'erba cipollina tritata finemente, rimescola e lascia riposare l'impasto per una ventina di minuti.
5. Aggiungi la farina, valutando la consistenza e forma le classiche palle per canederli di circa 5-6 cm. Se sono troppo molli i canederli, prova ad aggiungere un po' di pangrattato e non di farina.
6. Fai bollire il brodo in una pentola ampia, lasciali cuocere per 15 minuti dal bollore. Scolali,

condisci con altro burro fuso, una fogliolina di salvia e una spolverata di grana.

Vota la ricetta

