

ZUPPA CON I CANEDERLI TIROLESIS

Ricetta tedesca



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 4 persone

- BRODO DI VERDURE: - 1,5 l d'acqua - 2 carote (200g) tagliate a pezzi - 1 costa di sedano tagliato a fettine - 2 cipolle - 2 chiodi di garofano - 1 foglia di alloro - Sale e pepe - DECORAZIONE: - 2 cucchiai di erba cipollina tritata - CANEDERLI TIROLESIS: - 20 g di burro - 120 g di speck tagliato a cubetti - 250 ml di latte - 1 pizzico di noce moscata - 6 panini raffermi oppure 250 g di pane in cassetta (non dolce) - 2 uova - 4 cucchiai di pan grattato - Sale e pepe

BRODO

1. Mettere l'acqua, le verdure e le spezie nella bacinella inox e avviare il programma VAPORE 90 minuti.
2. Versare il brodo con un colino per separare le verdure dal liquido. Servire il brodo con i canederli.

CANEDERLI

1. Mettere il burro e lo speck nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 6 minuti / velocità 1A / 120°C.
2. Aggiungere il latte, il sale, il pepe e la noce moscata e avviare il programma ESPERTO 2 minuti / velocità 1A / 80°C.
3. Tagliare il pane a cubetti e metterlo in una grande terrina. Aggiungere la miscela di latte e speck e le uova assieme al pan grattato. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 10 minuti.

4. Pulire la bacinella inox e mettere 2 litri d'acqua leggermente salata. Portare a ebollizione con il programma ESPERTO 10 minuti / velocità 1A / 120°C.

5. Formare 8 palline e farle cuocere nel cestello vapore avviando il programma ESPERTO 15 minuti / velocità 0 / 98°C.

6. Servire i canederli in piatti fondi con il bordo e cospargere di erba cipollina.

Consigli del cuoco :

Sostituire lo speck con cipolle. Seguire la ricetta e servire i canederli come contorno per il goulasch o altre pietanze.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE