Canederli agli Spinaci e Speck

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 6	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone

- 500 gr di pane raffermo
- ¼ di litro di latte intero Despar tiepido
- 800 gr di spinaci freschi Despar
- 200 gr speck di montagna
- 30 gr di burro Despar
- 1 spicchio d'aglio piccolo
- 1 spicchio d'aglio piccolo
- 3 uova fresche da galline allevate a terra Despar
- q.b. sale, pepe, noce moscata q.b.
- ¾ cucchiaio da tavola di farina bianca 00 Despar
- 5 cucchiai da tavola di pane grattugiato Despar
- q.b. burro e grana per il condimento
- q.b. sale, pepe, noce moscata

Preparazione

1 - Tagliare il pane a dadini piccoli e bagnarlo con il latte intiepidito. Sciacquare gli spinaci freschi e farli appassire al naturale in padella con pochissimo sale.

2 - Scolarli, strizzarli e sminuzzarli. In una padella fondere il burro ed unirvi la cipolla e l'aglio schiacciato, poi gli spinaci e far insaporire per 5 minuti. Quando saranno raffreddati aggiungerli al pane, unire le uova, lo speck tritato, il sale, il pepe e la noce moscata, lavorare bene per amalgamare il tutto prima con la forchetta e poi con le mani, quindi aggiungere la farina e il pane grattugiato e lavorare ancora fino ad avere un impasto omogeneo.

3 - L'impasto risulterà morbido e un po' appiccicoso. Procedere ora alla formazione dei canederli: prelevare 1 cucchiaio e ½ alla volta e formare delle palline con le mani, quindi passarle nella farine e disporle su un piatto ricoperto di carta forno.

4 - Appena saranno pronti tutti, tuffateli in acqua bollente salata o in un brodo di carne leggero e da quando saliranno in superficie, lasciate cuocere per circa 6/7 minuti; prelevateli delicatamente con un mestolo forato, impiattate e servite caldi conditi con burro fuso e grana grattugiato o se cotti in brodo, serviteli nel loro brodo con gli stessi condimenti.

5 - Buon appetito con... DeSpar !!!