



RICETTA 9^ CLASSIFICATA

Tris di canederli con pane nero - di MARCONI Antonella

Url del Blog <http://saporiiconcerto.blogspot.com/>

facebook: <https://www.facebook.com/antonella.marconi61>

instagram: [saporiiconcerto](https://www.instagram.com/saporiiconcerto)

permalink alla ricetta: <http://saporiiconcerto.blogspot.com/2018/09/tris-di-canederli-con-pane-nero.htm>





INGREDIENTI

Per il PANE NERO DI SEGALE VALDOSTANO (n° 2 pani da circa 800 g cadauno), anche se io ne ho dimezzate le dosi, per non fare canederli in quantità industriali!

Farina di segale integrale g 550 (io 275 g)
Farina di grano tenero tipo 0 g 250 (io 125 g)
Farina di grano tenero integrale g 200 (io 100 g)
Acqua g 650 (io 325)
Sale g 20 (io 10 g)
Lievito di birra fresco g 20 (o lievito di birra secco g 10)
(Con le mie dosi ho ottenuto in totale 750 g di cubetti, che dovrete dividere in tre parti da poter utilizzare per i tre tipi di impasto)

per i canederli ai salumi (tot 8 pezzi):

250 g di pane
125 g di salumi (speck, salame, mortadella, in pezzi interi, ma se avete altri fondi di salumi, vanno bene anche questi)
110 g di farina bianca
10 g di erba cipollina tagliata finemente
2 uova
50ml di latte

per i canederli ai formaggi (tot. 8 pezzi):

250 g di pane
125 g di formaggio (Asiago e Latteria, Parmigiano Reggiano grattugiato)
110 g di farina bianca
10 g di erba cipollina tagliata finemente
2 uova
50 ml di latte

per i canederli agli spinaci (tot 10 pezzi):

250 g di pane
125 g di formaggio (Asiago, Latteria e Parmigiano Reggiano)
250 g di spinaci
110 g di farina bianca
10 g di erba cipollina tagliata finemente
2 uova



50 ml di latte
Brodo q.b.
burro q.b.
radicchio rosso di Treviso q.b,

Esecuzione

Mescolate le farine, sale e lievito. Aggiungete l'acqua e impastate fino ad ottenere un panetto liscio e leggermente morbido.

Lasciate lievitare coperto per 2 ore, o fino al raddoppio.

Preriscaldare il forno a 200°, infornatelo e fate cuocere per 50 minuti fino a quando si sarà formata una crosticina sulla superficie.

Tagliatelo a piccoli cubetti e lasciateli seccare fino al giorno successivo sulla leccarda del forno.

Tagliate i salumi e i formaggi in piccoli cubetti. Divideteli in tre ciotole differenti e mescolateli con il pane e con gli altri ingredienti descritti per preparare i tre tipi di canederli

Bagnandovi le mani, prelevate una quantità di impasto e roteandolo tra le mani pressandolo leggermente, formate una sfera pari a poco meno di una pallina da tennis, che farete cuocere nel brodo bollente per 20 minuti (il brodo deve coprire completamente i canederli)

Potete utilizzare lo stesso brodo per tutti i tre tipi di canederli, cuocendo per primi quelli ai salumi, poi quelli ai formaggi e per ultimi quelli agli spinaci.

Servite i canederli ai salumi con il brodo oppure con il radicchio tagliato sottile, quelli ai formaggi con il radicchio, e quelli agli spinaci con burro fuso e una spolverata di Parmigiano Reggiano.