

Canederli in brodo di cappone ed erba cipollina



Tempo preparazione:
220 minuti

Tempo di cottura:
160 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

½ cappone
2 coste di sedano
1 carota
1 cipoll 1 patata
1 chiodo di garofano
1 foglia di alloro
250 gr di pane bianco raffermo
70 gr di pancetta in un'unica fetta
80 gr di speck in due fette
120 gr di farina 00
3 uova
250 ml di latte
Erba cipollina
Noce moscata
Sale fino e grosso

Istruzioni per la preparazione

• Brodo di cappone

Nella ciotola inox posizionare il cappone, il sedano, la carota, la cipolla staccata con il chiodo di garofano e la foglia di alloro; coprire tutto con 2,5 litri di acqua e portare la temperatura a 100°C. Dal bollore impostare il timer con il conto alla rovescia su 2 ore e salare con due cucchiaini di sale grosso (coprire a piacere con il paraschizzi); trascorso questo tempo verificare il grado di cottura della carne, se si stacca facilmente interrompere altrimenti



proseguire ancora 3 minuti. Togliere dal brodo la carne e gli odori e filtrare attraverso un setaccio; conservare il brodo coperto con pellicola alimentare fino al suo utilizzo.

- Canederli

Inserire il food processor con la sua lama nella presa a media velocità; tritare finemente l'erba cipollina e il prezzemolo. Tenere da parte fino al loro uso.

Riposizionare il coperchio superiore; nella ciotola inox versare le uova e il latte. Montare la frusta K in acciaio inox e avviare a velocità minima fino a rompere le uova; sminuzzare grossolanamente il pane raffermo e metterlo nella ciotola inox. A parte tagliare a coltello lo speck e la pancetta a dadini regolari e piccoli. Versarli nel composto di pane insieme alle erbe tritate, un cucchiaino di sale fino e la noce moscata secondo i propri gusti. Bagnare con il brodo caldo, tanto quanto necessario a inumidirlo senza inzuppare il composto. Aumentare inizialmente la velocità di mescolamento a 1 impostando il timer con il conto alla rovescia regolato su 5 minuti; in seguito aggiungere la farina a pioggia nella quantità necessaria a ottenere un composto lavorabile con le mani. Lasciar intiepidire per 15 minuti prima di formare i canederli.

Nella ciotola inox versare 1,5 litri di brodo e impostare la temperatura a 100°C. Nel frattempo formare tra le mani i canederli e infarinarli leggermente; a bollore versarli nel brodo e cuocere impostando il timer sul conto alla rovescia per 20 minuti.

Servire con il brodo secondo i gusti e decorare con un filo di erba cipollina.