



Canederli (8 pcs)

- pain rassis 220 g
- 2 oeufs (100 g)
- lait frais entier 160 g
- sel et poivre
- speck 100 g (lardons ou chaire à saucisse)
- ciboulette 1 cac
- persil 1 cac
- ½ oignon (50 g)
- beurre 40 g
- noix de muscade ¼ cac
- farine 40 g + 2/3 cas
- bouillon de viande 2,5 l

Couper le pain en petits dés et réserver. Dans un grand bol, battre les œufs avec le lait, sel et poivre. Ajouter le pain et mélanger plusieurs fois jusqu'au moment où le pain soit bien imbibé. Laisser reposer minimum 1 heure.

Couper le speck en petits dés. Faire revenir dans une poêle l'oignon coupé très finement avec le beurre pour une dizaine de minutes. Ajouter le speck et faire rissoler pendant 5 minutes, puis laisser refroidir. Mélanger dans le bol du pain et ajouter toutes les herbes coupées finement, la noix de muscade et la farine. Mélanger délicatement sans casser le pain. Couvrir et laisser reposer une demie heure.

Porter le bouillon à ébullition. Former des boulettes de 75 g et du diamètre de 5 - 6 cm en pressant légèrement la pâte.

Passer chaque boulette dans la farine puis cuire dans le bouillon chaud à petit remou pour pas les casser. Servir dans un bol avec le bouillon et saupoudrer de ciboulette.

Buon appetito!



Canederli (8 pcs)

- pain rassis 220 g
- 2 oeufs (100 g)
- lait frais entier 160 g
- sel et poivre
- speck 100 g (lardons ou chaire à saucisse)
- ciboulette 1 cac
- persil 1 cac
- ½ oignon (50 g)
- beurre 40 g
- noix de muscade ¼ cac
- farine 40 g + 2/3 cas
- bouillon de viande 2,5 l

Couper le pain en petits dés et réserver. Dans un grand bol, battre les œufs avec le lait, sel et poivre. Ajouter le pain et mélanger plusieurs fois jusqu'au moment où le pain soit bien imbibé. Laisser reposer minimum 1 heure.

Couper le speck en petits dés. Faire revenir dans une poêle l'oignon coupé très finement avec le beurre pour une dizaine de minutes. Ajouter le speck et faire rissoler pendant 5 minutes, puis laisser refroidir. Mélanger dans le bol du pain et ajouter toutes les herbes coupées finement, la noix de muscade et la farine. Mélanger délicatement sans casser le pain. Couvrir et laisser reposer une demie heure.

Porter le bouillon à ébullition. Former des boulettes de 75 g et du diamètre de 5 - 6 cm en pressant légèrement la pâte.

Passer chaque boulette dans la farine puis cuire dans le bouillon chaud à petit remou pour pas les casser. Servir dans un bol avec le bouillon et saupoudrer de ciboulette.

Buon appetito!