

Canederli zucca e speck (Bolzano)



Ingredienti per 4 persone

500 gr di zucca

500 gr di pane raffermo

150 gr di speck

1 cipolla

2 uova

100 gr di formaggio grattugiato

1 bicchiere di latte

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio extravergine di oliva q.b.

Noce moscata q.b.

Pangrattato q.b.



PREPARAZIONE

Pulite la **zucca** rimuovendo la buccia e i semi, tagliatela a dadini e fatela saltare in una padella con mezza **cipolla** tritata fine e un cucchiaino di **olio extravergine di oliva**. Aggiungete una grattugiata di **noce moscata**, **sale** e **pepe** e cuocete per circa 20 minuti, finché la zucca non si sarà ammorbidita.

Nel frattempo, prendete del **pane** del giorno prima e tagliatelo a piccoli pezzetti. Lasciatelo in ammollo con il **latte** e aggiungete le **uova**, dopodiché cominciate ad amalgamare il tutto e ad impastare con le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete il **formaggio grattugiato**, la **zucca** e lo **speck**. Se utilizzate lo speck a dadini, fatelo saltare in padella per 5 minuti prima di aggiungerlo. Infine, aggiungete una manciata di **pangrattato** e impastate per bene il tutto, cercando di ottenere una consistenza che vada bene per realizzare delle polpette. Fate riposare in frigo per 10 minuti, dunque formate delle polpette medio-piccole. Per la cottura, aggiungete i **canederli** in una pentola d'acqua in ebollizione, facendo attenzione a non romperli.

Cuocete per 2-3 minuti finché le polpette non saranno venute a galla. I vostri **canederli alla zucca e speck** sono pronti! Potete servirli mantecandoli in una padella con burro e formaggio grattugiato. Buon appetito!