

CANEDERLI -(Knödel)

I canederli, o Knödel detto alla Trentina, sono un piatto tipico della gastronomia Tirolese, in particolar modo delle città di Trento e Bolzano. Questo gustoso piatto è sicuramente uno dei più conosciuti ed apprezzati della cucina Trentina ma accanto a tanta bontà, c'è sicuramente da dire che i canederli sono un piatto molto calorico e nutriente adatto soprattutto al periodo autunnale ed invernale. Infatti, i canederli, non sono altro che palline di pane farcite con speck o formaggio cotte nel brodo di carne, che spesso vengono paragonati a degli gnocchi. Per quanto riguarda le origini di questo piatto, possiamo dire che sicuramente i canederli sono una ricetta antichissima di derivazione contadina. I contadini, infatti, preparavano questo piatto utilizzando gli avanzi di pane diventato rafferma, insieme ai prodotti che l'allevamento gli offriva: speck e formaggio appunto, capisaldi della gastronomia Trentina anche ai giorni nostri. Al giorno d'oggi, i canederli si sono evoluti ed infatti ne possiamo trovare di tutti i tipi con farciture sempre diverse: i classici allo speck o formaggio, con gli spinaci, con le erbe, e chi più ne ha più ne metta. In ogni caso sono un piatto sicuramente da assaggiare almeno una volta perché racchiude in se tutta la tradizione di questa meravigliosa regione che è il Trentino Alto Adige.

Ingredienti

Brodo di carne 2 litri Burro 30 g Cipolle 1 piccola Erba cipollina 1 cucchiaino Farina 40 g Latte 150 ml Noce moscata una spolverata Pane rafferma 200 gr Pepe una spolverata Prezzemolo 1 cucchiaino Speck 100 g Uova 2

Preparazione:



Mettete in una scodella il pane rafferma tagliato a dadini di circa un centimetro (1), aggiungete le uova sbattute con un pizzico di pepe e uno di sale ed il latte (2), mescolate per bene e lasciate riposare per almeno due ore coprendo il tutto con un tovagliolo o uno strofinaccio. Durante le due ore ricordate di mescolare di tanto in tanto il pane (3), facendo attenzione a voltare quello di sotto al di sopra, in modo che l'impasto assorba bene e in modo omogeneo dappertutto il liquido. Infatti il pane deve diventare umido e morbido ma senza spappolarsi.



Dunque, trascorse le due ore, tagliate finemente lo speck (4) e la cipolla e preparate un soffritto in olio extravergine d'oliva ed il burro (5). Lasciate raffreddare il soffritto e, quando il pane sarà ammorbidito, incorporatelo all'impasto di pane (6) insieme agli altri ingredienti: il prezzemolo e l'erba cipollina tritati, la noce moscata, e, alla fine, cospargervi sopra la farina. Mescolate il tutto con cautela e per bene e coprite il recipiente per almeno mezz'ora per far sì che tutti gli aromi dei vari ingredienti si fondano dando origine al sapore tipico dei canederli.

Passata la mezz'ora, formate con questo impasto i



canederli (8) che dovranno avere un diametro di circa 8-10 centimetri. Per evitare che il composto si appiccichi troppo alle mani, bagnatele in una scodella d'acqua che terrete accanto. Una volta confezionati i canederli, li si fa rotolare su un piatto nella farina bianca e si tengono da parte. Per quanto riguarda la cottura, ricordiamo che i canederli vanno cotti nel brodo bollente tutti insieme (9), quindi preparate il vostro brodo di carne e metteteci dentro i canederli per almeno 15 minuti a fuoco molto basso. Quando verranno a galla, i vostri canederli saranno pronti. Servite in brodo oppure con burro fuso e salvia, naturalmente ancora ben caldi.

Consiglio:

Vi consiglio di provare ad immergere prima un solo canederlo nell'acqua, se cade in pezzi quando cuoce, aggiungete alla pasta un po' di farina. Un altro consiglio: non tagliate mai i canederli con un coltello, sarebbe come un'offesa alla cuoca visto che questa pietanza deve essere morbida e quindi tranquillamente tagliata con il cucchiaino o la forchetta.

Curiosità Sapevate che nella cappella del Castel d'Appianosi trovano affreschi romanici che ritraggono una signora che mangia i canederli?