

I canederli, die Knödel

Quando in casa il cestino per il pane avanzato è oramai troppo pieno, da Trieste fino a Praga (e anche molto oltre, oramai) la prima soluzione che viene in mente, dopo il pangrattato, si chiama Knödel: i canederli. Ce ne sono di ogni tipo, dimensione e gusto; molto dipende anche da cos'altro c'è in casa oltre al pan secco!

Quella che viene descritta qui è la preparazione di base, con il minimo o quasi dei possibili ingredienti. A ognuno, secondo i gusti e la destinazione dei canederli, l'aggiunta o meno di altre componenti.

Ingredienti:

pane raffermo	gr	200
latte (v. nota)	cc	100
uova	pz	2
sale e pepe		QB
noce moscata		QB
cipolla	pz	1
burro (per rosolare la cipolla)		QB
farina	CT	2
prezzemolo	CT	2
speck (facoltativo)	g	100
brodo per cuocere	cc	200

PREPARAZIONE: Tagliare il pane a dadolini, bagnarlo con il latte senza inzupparlo (io personalmente comincio aggiungendo una minima quantità di latte e mescolando poi con le mani - secondo necessità, aggiungo poi tutto o meno il restante latte). Tenerlo mezz'ora da parte a riposare, possibilmente al fresco.

Strizzare il pane per togliere l'umidità in eccesso e aggiungere via via le uova, il sale e il pepe, la noce moscata, la [cipolla tritata](#) finemente e precedentemente rosolata nel burro, il prezzemolo e la farina; come scritto sopra per il latte: può darsi che non serva tutta la farina, regolarsi secondo necessità.

Volendo arricchire il sapore, aggiungere anche lo speck, tagliato a dadolini molto fini.

Impastare il tutto con le mani e, se l'impasto risultasse veramente troppo umido, regolare di farina o anche di pangrattato.

Formare una palla e lasciarla riposare al fresco altri trenta minuti.

Formare, con le mani inumidite, delle palline delle dimensioni di una grossa susina

Se risultassero molto appiccicose, asciugarle nella farina appena composte.

A questo punto immergere uno alla volta, con l'aiuto di una schiumarola, tutti i canederli nel [brodo](#) portato a ebollizione e mantenuto abbastanza vivo da continuare a sobbollire appena.

Quando i canederli risaliranno a galla, scolarli con una schiumarola e sistemarli su un piatto di portata o direttamente nei singoli piatti.

Questi canederli di base sono un ottimo contorno per i piatti di carne o verdure con molta salsa.

In genere possono essere un'ottima alternativa a molti piatti in cui è prevista come accompagnamento la polenta.