Canederli

Preparazione

Tagliate a dadini piccoli 500 gr.di pane raffermo; fate saltare la dadolatina in una padella con 30 gr.di burro fuso e trasferitela in una terrina.
Tagliate a dadini piccoli anche 150 gr.di speck. tritate un ciuffo di prezzemolo e 1 spicchio di aglio, tagliuzzate qualche filo di erba cipollina, e aggiungete tutto alla dadolatina di pane.
Rompete 3 uova in una ciotola e sbattetele con 300 ml. di latte. Versate il composto nella terrina con il resto degli ingredienti, mescolate e lasciate riposare per circa un'ora.
Aggiungete quindi 2 cucchiai di farina, regolate di sale e mescolate bene fino a ottenere un impasto morbido e della giusta consistenza. Formate tanti gnocchi e lessateli in acqua bollente e salata. Scolateli in una zuppiera, copriteli con abbondante brodo di carne bollente e serviteli.