

## Canederli in brodo di cappone ed erba cipollina



**Tempo preparazione:**  
220 minuti

**Tempo di cottura:**  
160 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

½ cappone  
2 coste di sedano  
1 carota  
1 cipolla  
1 patata  
1 chiodo di garofano  
1 foglia di alloro  
250 gr di pane bianco raffermo  
70 gr di pancetta in un'unica fetta  
80 gr di speck in due fette  
120 gr di farina 00  
3 uova  
250 ml di latte  
Erba cipollina  
Noce moscata  
Sale fino e grosso

### Istruzioni per la preparazione

#### Brodo di cappone

Nella ciotola inox posizionare il cappone, il sedano, la carota, la cipolla staccata con il chiodo di garofano e la foglia di alloro; coprire tutto con 2,5 litri di acqua e portare la temperatura a 100°C. Dal bollore impostare il timer con il conto alla rovescia su 2 ore e salare con due cucchiaini di sale grosso (coprire a piacere con il paraschizzi); trascorso questo tempo verificare il grado di cottura della carne, se si stacca facilmente interrompere altrimenti proseguire ancora 3 minuti. Togliere dal brodo la carne e gli odori e filtrare attraverso un setaccio; conservare il brodo coperto con pellicola alimentare fino al suo utilizzo.



## Canederli

Inserire il food processor con la sua lama nella presa a media velocità; tritare finemente l'erba cipollina e il prezzemolo. Tenere da parte fino al loro uso.

Riposizionare il coperchio superiore; nella ciotola inox versare le uova e il latte. Montare la frusta K in acciaio inox e avviare a velocità minima fino a rompere le uova; sminuzzare grossolanamente il pane raffermo e metterlo nella ciotola inox. A parte tagliare a coltello lo speck e la pancetta a dadini regolari e piccoli. Versarli nel composto di pane insieme alle erbe tritate, un cucchiaino di sale fino e la noce moscata secondo i propri gusti. Bagnare con il brodo caldo, tanto quanto necessario a inumidirlo senza inzuppare il composto. Aumentare inizialmente la velocità di mescolamento a 1 impostando il timer con il conto alla rovescia regolato su 5 minuti; in seguito aggiungere la farina a pioggia nella quantità necessaria a ottenere un composto lavorabile con le mani. Lasciar intiepidire per 15 minuti prima di formare i canederli.

Nella ciotola inox versare 1,5 litri di brodo e impostare la temperatura a 100°C. Nel frattempo formare tra le mani i canederli e infarinarli leggermente; a bollire versarli nel brodo e cuocere impostando il timer sul conto alla rovescia per 20 minuti.

Servire con il brodo secondo i gusti e decorare con un filo di erba cipollina.