

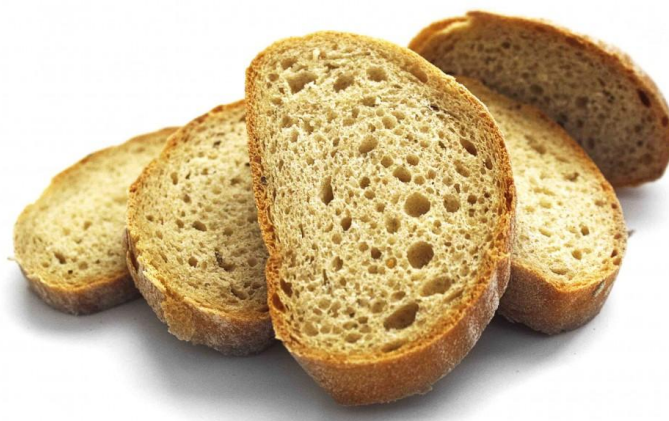
## CANEDERLI SAPORITI AL FORMAGGIO

### RICETTA DEL RICICLO

Riutilizziamo il pane raffermo

#### Ingredienti

- 200 g di pane raffermo
- 200 ml latte
- 100 g di formaggio
- 100 g di speck
- 3 uova
- 1,5 l di brodo
- farina q.b.
- sale q.b.



#### Preparazione

Passate al mixer il pane raffermo, mettetelo in una ciotola assieme al latte, salate e lasciate riposare per mezz'ora. Quando il pane avrà assorbito per bene il latte, scolatelo e unite al composto lo speck e il formaggio tritati, le uova e farina quanta basta per rendere l'impasto più consistente. Amalgamate per bene e mettete la ciotola con il composto a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora, in modo che legni bene. Nel frattempo, mettete a bollire in una pentola il brodo, quando questo giunge a bollore prendete il composto dal frigo e, con le mani bagnate, formate delle palline del diametro di circa 4 cm. Immergetele con delicatezza nel brodo caldo e fate cuocere per 10 minuti.

