

ZUPPA DI CANEDERLI DI FEGATO LIVER DUMPLING SOUP



Ingredienti per 4 porzioni

250 gr. di fegato di manzo o vitello, macinato finemente

250 gr. carne macinata di vitello o manzo

Pane raffermo

1 tazza di latte

1 cipolla piccola, tritata finemente

1 cucchiaio di burro

Prezzemolo tritato, 3 cucchiaini

1 uovo

pangrattato

farina

sale e pepe

maggiorana

brodo di carne

Preparazione

1. Tagliare il pane a dadini. Mettere in una ciotola e versare il latte sul pane. Lasciare in ammollo per 30 minuti. Spremere il latte in eccesso e mettere da parte il pane.
2. In una padella, fate sciogliere il burro. Cuocere le cipolle nel burro fino a doratura.

3. Aggiungere le cipolle ai cubetti di pane, insieme al prezzemolo e alle uova. Aggiungere la carne macinata e il fegato. Aggiungere sale, pepe e maggiorana. Impastare delicatamente con le mani.
4. Aggiungere pangrattato e farina, quanto basta fino ad ottenere un composto omogeneo e che non si sfaldi dopo aver formato le polpette.
5. Formare i canederli.
6. In una grande pentola, portare il brodo a ebollizione. Immergere i canederli nel brodo bollente, poi ridurre il calore lentamente. I canederli saranno completamente cotti quando saliranno a galla.
7. Per servire, versare un po 'di brodo in 4 ciotole da minestra. Aggiungere due Canederli in ogni ciotola. Cospargere di prezzemolo fresco tritato per la decorazione. Servire immediatamente.

Note

In Baviera, i canederli di fegato sono spesso serviti in una zuppa come antipasto o come contorno a vari piatti a base di manzo e maiale. Nella regione del Palatinato, i canederli sono serviti con crauti e purè di patate. In Baviera, i canederli di fegato sono una variante degli gnocchi di fegato. La stessa ricetta può essere utilizzata, ma invece di formare la pasta in gnocchi la si forma in canederli.