



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002936 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mag 2019 alle ore 17:11

da ALESSANDRA URISSELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Trentino Alto Adige

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Canederli al pomodoro San Marzano con salsa al basilico

I canederli al pomodoro con salsa al basilico fresco sono una mediterranea rivisitazione di uno dei piatti tipici dell'Alto Adige.

Per il contest Pomorosso D'Autore - Sani e Mediterranei ho deciso di proporvi un tipico piatto del Nord con i sapori del Sud.

Una gustosa e semplice contaminazione di sapori.

Realizzati con parmigiano stagionato 50 mesi e quindi privo di lattosio, questi canederli hanno un sapore delicato e gustoso. Il pomodoro pelato viene cotto durante il passaggio nel brodo e lo rende ricco di sostanze nutritive come il licopene.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per 12 canederli medi

300 g di pane raffermo tagliato a cubetti (si consiglia pane con poca crosta)

n. 2 uova

150 ml di latte senza lattosio

90 g di pomodoro pelato San Marzano La Fiammante

200 g di parmigiano 50 mesi grattugiato

n. 1 cucchiaio scarso di farina 00

Sale q.b.

Pepe q.b.

Per il brodo vegetale

n. 1 cipolla rossa

n. 2 carote

n. 1 patata

n. 1 piccolo mazzetto di prezzemolo

n. 1 costa di sedano

1/2 cucchiaio di sale

2,5 l di acqua

Olio evo q.b.

Per la salsa al basilico

20 g di foglie di basilico fresco

n. 2 cucchiai di olio evo

Un pizzico di sale

Pepe q.b.

Per terminare

60 g di burro senza lattosio

Prodotti utilizzati

Pomodoro pelato San Marzano La fiammante

Strumenti di cottura

Casseruola per il brodo, padella per rosolare

Preparazione

Mettete in una pentola grande le verdure affettate e coprite con l'acqua.

Salate e versate un filo d'olio, fate cuocere per circa 2 ore e alla fine unite il prezzemolo tritato.

Preparate i canederli mettendo il pane in una ciotola, sbattete le uova con il latte e versatele sopra il pane.

Impastate il composto e unite il parmigiano, i pomodori spezzettati a mano, la farina, il sale e il pepe, impastate bene e fate riposare per circa 20 minuti.

Nel frattempo sbollentate le foglie di basilico in una pentola con acqua bollente, poi scolatele e mettetele in una ciotola con acqua e ghiaccio, tamponatele bene per asciugare e tritatele in un frullatore ad immersione con olio, sale e pepe fino ad ottenere una crema liscia e verde brillante.

Otterrete un impasto abbastanza corposo, poi formate 12 palle di circa 4-5 cm di diametro.

Lessate i vostri canederli nel brodo caldo ma a fiamma dolce per almeno 5 minuti.

Appena i canederli torneranno in superficie saranno pronti.

Scolateli e poneteli in padella a rosolare con il burro fuso, servite caldi con la salsa di basilico precedentemente preparata.

Vino consigliato

Pinot bianco dell'Alto Adige