



La ricetta segreta di Hubi

Canederli agli spinaci* (ca. 10-15 pezzi)

Ingredienti:

- 200 g di pane raffermo (o 200 g di pane bianco secco, tagliato a cubetti)
- 100 ml di latte
- 4 uova
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 150g di spinaci (scolare bene)
- Un po' di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 2 Cipolle
- ½ palo di porri
- 1 spicchio d'aglio
- sale, pepe
- 15 cubetti di formaggio picante, p.es. Tilsiter (per riempire i gnocchi, può essere anche lasciato via)
- Un pizzico d'amore

*Gli spinaci possono essere sostituiti da ortica o barbabietola a seconda delle preferenze

Tagliare il pane secco a cubetti o mettere in una ciotola grande il pane raffermo. Versare il latte sul pane e condire con sale e pepe. Cospargere di farina, parmigiano grattugiato e aggiungere le uova sbattute. Tritare finemente o frullare cipolla e porri e farli soffriggere in una padella con un po' di burro, schiacciare l'aglio, aggiungerlo e farlo soffriggere brevemente. Aggiungere questa miscela di cipolle con spinaci sgocciolati alla miscela di canederli e mescolare bene il composto.

Aggiungere un pizzico di amore e mescolare solo delicatamente. Lasciate riposare la pasta per un breve periodo di tempo e formate dei gnocchi di medie dimensioni con le mani inumidite. Il cuore di ogni canederlo può essere un pezzo di formaggio picante, p.es. Tilsiter.

Cuocere i canederli in abbondante acqua salata per circa 12 minuti.
Servire con burro di pomodoro e fili di parmigiano.

Buon divertimento in cucina!

Hubi