

Canederli con spinaci e speck nel burro fuso



Ingredienti:

250 g pane raffermo

250 g spinaci freschi

100 g speck

3 uova

50 g grana grattugiata

50 g burro

latte q.b.

erba cipollina

sale, pepe

Mettete gli spinaci lavati e scolati nella pentola...



... coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 7 minuti. Spegnete il fuoco, lasciate coperto 1 minuto poi toglieteli e tagliateli. Unite nella ciotola il pane raffermo tagliato cubetti molto piccoli, l'erba cipollina tritata, lo speck tagliato molto fine, gli spinaci cotti e tagliati, il grana, le uova, sale, pepe ed il latte quanto serve per ottenere un impasto modellabile.



Mescolate bene con le mani poi formate i canederli.



Mettete nella pentola 200 ml di acqua fredda, coprite con Magic Cooker e portate ad ebollizione. Mettete i vostri canederli.



Coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma medio-bassa per 6-7 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il burro.



Coprite e lasciate riposare 2 minuti.



Servite caldi irrorati con burro fuso e grana sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.