

Canederli neri alla tirolese (Ñoquis tiroleses)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Ciboulette: 1 cda.

Caldo de verduras: 2 L

Agua: Cantidad necesaria

Harina sarracena: 50 g

Sal: A gusto

Leche: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Pan de centeno: 500 g

Speck: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte el pan en cubos regulares.
- Pique finamente el *puerro* y el *ajo*.
- Corte el *speck* en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- Disponga el pan en un bowl y cubra con agua y leche.
- Esparza por encima el *puerro* y el *ajo*, deje reposar durante 1 hora.
- Escorra parte del líquido y pique finamente.
- Mezcle con el *ciboulette*, sal, el *speck* y la *harina*.
- Tome porciones de esta preparación y forme esferas.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Presentación

- Sirva los canederli en platos hondos y cubra con caldo caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canederli-neri-alla-tirolese-noquis-tirolese>