

料理レシピ

スペック味のカネーデルリ (Canederli allo Speck)

材料 (4人分)

・バター	30 g
・玉葱	1 個
・小麦粉	40 g
・牛乳	150 c c
・パン (少し古いもの、固いもの)	200 g
・卵	2 個
・スペック (市販の厚切りハムで代用可)	100 g
・オリーブオイル	適量
・パセリ (みじん切り)	大匙2
・胡椒	少々
・ターメリック	少々

(ブロードでゆでる場合は、固形ブイヨンなど)



作り方

1. パンを1センチのサイコロ型に切り、深めの容器に入れる。
2. 溶き卵、牛乳、塩、胡椒をパンの容器に入れて混ぜる。パンは崩れない程度に柔らかくする。
3. 綺麗に混ぜて2時間ほど置いておく。容器には布を被せておくこと。
4. スペックと玉葱をみじん切りにして、オリーブオイルとバターで炒める。炒めたら少し冷ます。
5. 冷まし終わったらパン容器に加え、パセリとターメリックも入れて混ぜ合わせる。
6. パンの中に小麦粉をゆっくりと混ぜる。パンをなるべく崩さないようにする。
7. 30分ほど寝かせる (布は被せること)。
8. 直径5~8cm程度の団子状にしていく。その際、手に水をつけてくっつかないようにする。
9. 団子を作り終わったら、小麦粉を全体的にまぶす。
10. ブロード (お湯でも可) で15分程度茹でる。浮いた状態になったら引き上げる。
11. 仕上げにブロード、もしくはセージ風味の溶かしバターをかける。

