CANEDERLI DI PANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 l di acqua,
- 400 gr di pane di segalo raffermo,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- un pizzico di pepe,
- un pizzico di noce moscata,
- un pizzico di cannella,
- un pizzico di basilico,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- sale.

Ammollare nell'acqua il pane di segale raffermo affettato.
Unirvi le uova, la panna liquida, il pepe, la noce moscata, la cannella, il basilico secco, il formaggio e un soffritto di cipolla e carota tritate.
Aggiustare di sale, amalgamare bene e formare da questo composto palline grandi come nocciole da lessare in acqua bollente e condire con salsa di pomodoro.