

KNODEL 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di mollica di pane raffermo,
- 25 cl di latte tiepido,
- 4 uova,
- 100 g di pancetta tritata,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 50 g di farina,
- 1 pizzico di sale.

Ammollare 400 g di mollica di pane raffermo in 25 cl di latte tiepido.

Unirvi 4 uova, 100 g di pancetta tritata e soffritta con 50 g di burro, un cucchiaio di prezzemolo tritato, un pizzico di noce moscata, 50 g di farina e un pizzico di sale.

Amalgamare bene e realizzare dal composto tante palline di 5-6 cm di diametro che saranno cotte per 15 minuti in acqua bollente, scolate con un mestolo forato e lasciate asciugare su un canovaccio di cotone.

I knodel si servono in brodo di carne o asciutti, conditi con burro fuso o sugo di arrosto.