

CANEDERLI AL FEGATO IN BRODO

Ingredienti:

- 300 g pane bianco raffermo,
- 200 g di fegato di manzo,
- 100 g di grasso di rognone di vitello oppure olio,
- 1/2 cipolla,
- prezzemolo o erba cipollina,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1/2 cucchiaino di maggiorana,
- 1 uovo intero,
- sale,
- brodo di carne.

Taglia il pane a tocchetti minuscoli e mettili in una terrina.

Passa nel tritacarne il fegato col grasso (o l'olio), la cipolla (precedentemente imbiondita in poco burro o olio assieme all'aglio che puoi eliminare o mettere crudo tritato nell'impasto) ed il prezzemolo.

Aggiungi l'uovo, il sale, la maggiorana e pochissima scorza di limone grattugiata (assolutamente facoltativa, ma aromatizza e "sgrassa" fegato e grasso di rognone).

Mescola pane e tutto l'intruglio di fegato.

Se l'impasto dovesse risultare veramente troppo secco bagna con latte, ma poco.

Lascia riposare per almeno un'ora.

Con il composto forma i canederli che cuocerai in acqua salata, lasciandoli sobbollire per 15-20 minuti.

Scolali e trasferiscili in brodo di carne bollente.

E' meglio cuocere i canederli (di qualsiasi tipo essi siano) in acqua (se già c'è della carne o del fegato nell'impasto che insaporiscono considerevolmente i canederli) o brodo che cambierete, sostituendolo con dell'altro brodo prima di servirli perchè, cuocendo, il pane ed il latte tendono a rendere torbido il brodo e gli conferiscono un gusto troppo forte.