

CANEDERLO DI LINGUA



Ingredienti:

500 gr pane raffermo

200 gr lingua salmistrata
erba cipollina

3 uova

1 bicchiere di latte

½ cipolla

1 cucchiaio di farina bianca



Preparazione:

Tagliare il pane e la lingua a dadini, la lingua va tagliata a dadini più piccoli rispetto al pane.

Tagliare l'erba cipollina e la cipolla molto sottili.

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto sufficientemente compatto.

Formare delle palline della stessa grandezza.

Cuocere in brodo bollente per circa 10 minuti e servire caldi.