

CANEDERLI DI RICOTTA CON SALSA AGLI ASPARAGI E SPECK

Ingredienti:

Per i canederli:

300 g di ricotta asciutta mista

150 g di pane da toast senza la crosta

60 g di burro morbido

3 uova

1 cucchiaino e ½ di farina

sale



Per la salsa agli asparagi:

200 g di asparagi

1 scalogno piccolo

brodo vegetale caldo

1 noce di burro

sale e pepe



Inoltre:

80 g di burro

80 g di pangrattato

6 fette di speck tagliato sottile



Preparazione:

Per i canederli: in una ciotola mescolare energicamente con una frusta il burro morbido insieme al sale e alla ricotta fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere le uova, una alla volta e la farina setacciata. Da ultimo unire il pane privato della crosta e tagliato a dadini di piccole dimensioni. Mescolare per amalgamare e porre in frigorifero a riposare per circa 1 ora, coprendo con un velo di pellicola per alimenti. Trascorso questo si dovrà ottenere un composto umido, leggermente appiccicoso, ma lavorabile. Con le mani leggermente inumidite confezionare i 12 canederli, che dovranno avere la dimensione di un mandarancio, appallottolando il composto come si fa per formare una polpetta.

Per la salsa agli asparagi: pulire gli asparagi e tagliarli a rondelle, conservandone le punte. In una casseruola fare stufare lo scalogno tritato nel burro e, quando sarà diventato trasparente, aggiungere le rondelle e lasciare insaporire per un paio di minuti. Coprire con il brodo vegetale caldo e far cuocere fino a quando gli asparagi saranno diventati teneri. Ridurre il tutto in una crema con un frullatore ad immersione, aggiustandone eventualmente la consistenza con altro brodo vegetale, poi regolare di sale e pepe.

Sbollentare le cime degli asparagi, scolarle e tenerle in caldo. Disporre lo speck su di una teglia rivestita di carta da forno e farlo passare sotto al grill a media potenza fino a quando sarà diventato croccante.

Versare i canederli molto delicatamente in una casseruola, possibilmente bassa e larga, contenente acqua bollente salata e farli cuocere per circa 10 minuti, avendo cura di rigirarli di tanto in tanto con un cucchiaio. Nel frattempo in una padella antiaderente fondere a fiamma bassissima il burro e rosolarci il pangrattato, mescolando il tutto con un cucchiaio di legno in modo da ottenere un composto asciutto e omogeneo. Quando i canederli saranno pronti scolarli con un mestolo forato e trasferirli nella padella con il pangrattato. Farli voltolare delicatamente in questo composto fino a quando ne saranno completamente ricoperti. Disporre due canederli per piatto, adagiandoli sulla salsa agli asparagi calda, decorare con le loro cime e lo speck croccante. Servire subito.

