

## **Canederli della “tradizione” (dosi per 10 persone circa)**

### **Ingredienti**

**10** spaccatine di qualche giorno  
**3** uova  
**100 g** di speck  
**100 g** di lucanica fresca  
**100 g** di prosciutto cotto  
**100 g** di mortadella  
**70 g** di prezzemolo tritato  
**40 g** di farina bianca  
**100 g** di Trentingrana  
**q.b.** di sale e pepe  
**50 g** di scalogno tritato  
**½ litro** circa di brodo

### **Preparazione**

Tagliare il pane a dadini, bagnarlo con il brodo e lasciarlo riposare.

Dopodiché impastare assieme: pane, insaccati tagliati a quadrettini e la lucanica rosolata con lo scalogno. A questo punto aggiungere le uova, il prezzemolo tritato, il Trentingrana, sale e pepe.

Formare dei canederli, cuocerli nel brodo bollente e servirli a piacere.

