

RECETTE REGIONALE du Trentin Haut Adige Boulettes à la tyrolienne (Tyrol Knödel) - Canederli alla Tirolese

Ingrédients pour 6 personnes

400 g de pain rassis, 150 g de speck et de lard, 250 g de farine, 50 g de salami, 4 oeufs, ½ l de lait, 2 l de bouillon de boeuf, ciboulette, persil, sel, noix de muscade

Ustensiles: une jatte, une casserole, une poêle



Préparation:

Découpez le pain en petits morceaux, mettez-le dans la jatte, battez les oeufs avec le lait et versez sur le pain. Ajoutez le speck, le lard et le salami découpé en dés, la ciboulette et le persil hachés, salez et ajoutez la noix de muscade. Laissez reposer quelques heures. Le pain ne doit pas être trop imbibé.

Ajoutez la farine et faites des boulettes de 3 cm de diamètre environ. Pour vérifier la bonne consistance des boulettes, faites-en cuire une dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Si elle est trop molle, rajoutez de la farine.

Dès que les knödels sont prêts, farinez-les légèrement et laissez-les cuire dans le bouillon à feu doux pendant 20 minutes.