

CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO E CANEDERLI AL FORMAGGIO

Tempo grigio, nebbiolina, freddino.. ed iniziano a comparire tante belle zuppe gustose. Confesso che fino a pochi anni fa non era mia abitudine mangiarne ma ora mi chiedo perché dal momento che le trovo deliziose. Nell'ultimo numero di Taste&More troverete un'interessante rubrica dedicata alle ricette preparate con gli scarti di frutta e verdura. Tra queste mi ha subito colpito la vellutata di gambi e barbe di finocchi di Simona, dovevo assolutamente provarla e ho preparato la mia versione con aggiunta di canederli ai formaggi che ho imparato a fare grazie a Monica ed al suo fantastico post.

ps. cliccando su questo [link](#) troverete tante altre golose creme e vellutate targate Taste&More!!



**CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO
E CANEDERLI AL FORMAGGIO**
per 4 persone

Per la crema

500 g di scarti di finocchio (barbe, gambi foglie esterne)
circa 2

200 g di patate al netto degli scarti
50 g di cipolla al netto degli scarti
700 g di brodo vegetale
olio extravergine d'oliva

Per i canederli*

150 g di pane raffermo
100 g di montasio
40 g di parmigiano
100 g di latte
1 uovo
noce moscata
sale, pepe
700 g di brodo vegetale

*nella ricetta originale di Monica c'è un cucchiaino raso di farina che io ho dimenticato di mettere ma sono venuti comunque bene quindi consiglio di fare la prova cottura con un canederlo prima di farli tutti.



Lavate i finocchi, circa 2, prelevate le due foglie esterne i gambi e le barbe. Riducete queste parti in piccoli dadini e tenete da parte. Sbucciate la cipolla e la patata. Tritate grossolanamente la cipolla e tagliate a dadini la patata. In un tegame scaldate qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva e mettete a rosolare tutte le verdure. Mescolate spesso per qualche minuto poi allungate con il brodo vegetale.

Proseguite la cottura per circa 30 minuti e con frullatore ad immersione riducete in crema.



Mentre la crema cuoce tagliate il pane raffermo in piccoli dadini. Mettetelo in una ciotola. Sbattete l'uovo con il latte e versate sul pane, mescolate con un cucchiaio e lasciate riposare 10 minuti. Apparentemente il liquido sembrerà poco ma

non aggiungetene altro. Unite il parmigiano ed il formaggio grattugiato grossolanamente, regolate di sale, pepe e noce moscata. Mescolate con le mani compattando l'impasto. Formate delle palline da 20 grammi l'una. Fate bollire il brodo vegetale e cuocete i canederli 5 minuti. Prima di preparare tutti i canederli fate una prova cuocendo un solo canederlo per verificare che non si disfi. In tal caso aggiungete un cucchiaino raso di farina e riprovate.

Mettete la crema nei piatti e completate con i canederli, un filo d'olio e a piacere con del parmigiano.







