

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.









CANEDERLI AFFUMICATI

Appena ho letto della scelta di Monica per la sfida dell'MTC ho esultato, è tantissimo tempo che voglio provare a fare i canederli perché mi piacciono molto. Come al solito ho iniziato a fantasticare ma mi son presto resa conto che le uniche varianti che la mia mente partoriva erano speck e spinaci.. buonissime ma un tantino classiche direi!! Poi c'è la regola del meglio poco che troppo.. e si sa che aggiungere è più facile che togliere!!! La famosa lampadina non si è accesa. Sabato sono andata a far la spesa sperando che qualche ingrediente mi donasse la giusta ispirazione ma nulla.. allora ho comprato di tutto ☐ E poi all'improvviso ho pensato a questi canederli. Ho voluto usare due sapori forti perché nessuno prevalesse sull'altro e ho pensato di addolcire il gusto con l'aggiunta della mela. Proprio perché ho usato la mela che è umida, ho diminuito di 10 grammi il latte, il risultato è stato molto buono, o perlomeno non si sono sfaldati, quindi credo di aver fatto bene. Non ho servito i canederli con il brodo perché non credo che il pesce ci si abbini bene, solo una mia idea e un mio gusto questo. E comunque preferisco abbinarlo ad un condimento a base di burro. Il brodo comunque è stato fatto ed i canederli vi sono stati cotti.. ho pensato di realizzare un brodo vegetale ma lo volevo con un tocco aromatico e agrumato che ben si abbina con il sapore del salmone, naturalmente con il mio amatissimo zenzero!!!

Vi consiglio di leggere il post dettagliatissimo di Monica per preparare dei canederli impeccabili!!!



CANEDERLI AFFUMICATI

per due persone

per i canederli

150 g di pane raffermo

50 g di salmone affumicato

50 g di scamorza affumicata

50 g di mela pink lady grattugiata

90 g di latte

1 uovo

1 scalogno piccolo

scorza di limone grattugiata

pepe nero

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
per il brodo

1 carota

1 cipolla media

2 gambi di sedano

3 cm di zenzero fresco

per il condimento

30 g di burro

10 g di pinoli

prezzemolo

salmone affumicato



Per prima cosa preparate il brodo. Mondate e lavate le verdure. Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo, versate tutto in una capiente pentola e aggiungete 2,5 lt di acqua e poco

sale. Fate sobbollire per circa un'ora o fino a quando il liquido si sarà dimezzato, aggiustate eventualmente di sale. Mettete il pane raffermo tagliato a piccoli cubetti, in una capiente ciotola. In una seconda ciotola sbattete l'uovo assieme al latte finché saranno ben amalgamati. Versate la crema sul pane, mescolate bene e lasciate riposare 20 minuti. Nel frattempo tritate finemente lo scalogno e soffriggetelo qualche minuto con poco olio facendo attenzione a non bruciarlo, lasciate raffreddare. Tritate finemente il salmone, con una grattugia dai fori grossi grattugiate la scamorza e la mela privata di buccia e torsolo. Unite tutto al composto di pane, aggiungete circa 1/3 di scorza di un limone e poco pepe nero. Non ho usato sale essendo gli ingredienti già piuttosto saporiti. Con le mani amalgamate il composto schiacciandolo bene in modo da mescolare al meglio tutti gli ingredienti. Dividete l'impasto in 6 parti e con le mani inumidite formate delle palle rotonde ben compatte.

Scolate le verdure dal brodo e cuocetevi i canederli per 5 minuti. Se non siete sicuri della riuscita potete cuocerne uno per verificare che non si sfaldi. Se così fosse come dice Monica, avete usato troppi liquidi aggiungete quindi un cucchiaino di pangrattato all'impasto.

Scolate i canederli molto bene. Fate tostare i pinoli. In una padella fate sciogliere il burro, filtratelo e rimettetelo in padella finché sarà diventato color nocciola. Filtratelo nuovamente per eliminare i residui. Disponete i canederli nei piatti, conditeli con il burro e guarniteli con i pinoli tostati e poco prezzemolo fresco tritato.



l'ombelico di Venere







con questa ricetta partecipo all'MTC di gennaio

