



# Canederli au speck

## Ingédients

- 100 g de speck coupé en cubes
- 200 g de pain Roberto
- 40 g de farine
- 1 oignon coupé en cubes
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 3 œufs
- 1/2 verre de lait
- 1 bol de bouillon de viande
- Sel, poivre

## Préparation

- Faire rissoler les cubes d'oignon.
- Mélanger le pain, le speck, la farine, l'oignon, les 2/3 de la ciboulette et le sel.
- Ajouter les œufs et le lait et travailler pour obtenir une préparation homogène.
- Laisser reposer 10 minutes.
- Former des boules de 6 cm de diamètre.
- Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes.
- Préparer le bouillon de viande.
- Servir les canederli dans le bouillon de viande et saupoudrer de ciboulette et de parmesan râpé.