



Polpette di pane e pancetta stile Knödel alla tirolese

con cavolo stufato, senape e Grana Padano Dop

Trentino-Alto Adige

Uova non incluse

Preparation time : 35 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/polpette-di-pane-e-pancetta-stile-knoedel-alla-tirolese-583>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Pentola, Ciotola, Padella antiaderente, Mestolo forato

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Pancetta (g)	200	400	600
Ciabatta (pacchetto)	1	2	3
Grana Padano Dop (pacchetto)	1	2	3
Prezzemolo (g)	5	10	15
Brodo granulare di pollo (pacchetto)	2	4	6
Senape (pacchetto)	1	2	3
Salvia (pezzo(ii))	1	2	3
Mix di cavolo cappuccio (g)	150	300	450
Uova (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Burro (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Aceto (cucchiaino)	1	2	3
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	678 Kcal
Energia (kJ)	2838 kJ
Grassi	33.2 g
di cui Acidi Grassi Saturi	13 g
Carboidrati	52.3 g
di cui Zuccheri	2.4 g
Fibre	1.2 g
Proteine	30.2 g
Sodio	2649.6 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Uova, Senape, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.

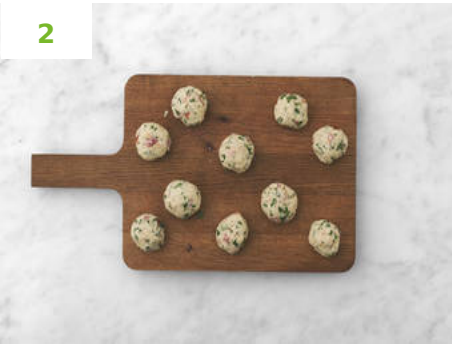


Cuocere i crauti

TIP: la senape ha un sapore pungente, dosatela secondo i vostri gusti.

Scaldate un'ampia padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'olio.

Unite il mix di cavolo, la senape, 1 cucchiaino di aceto, sale e pepe. Fate appassire per 9-10 minuti con coperchio, mescolando di tanto in tanto, poi trasferitelo in un piatto.



Ammollare il pane

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

Nel frattempo, portate a bollore una pentola capiente d'acqua leggermente salata e scioglietevi il brodo.

Spezzettate grossolanamente il pane con le mani e trasferitelo in una ciotola con un bicchiere d'acqua (circa 150 ml).

Mescolate in modo che tutti i pezzi di pane siano ben impregnati d'acqua, quindi strizzatelo molto bene ed eliminate tutta l'acqua in eccesso.



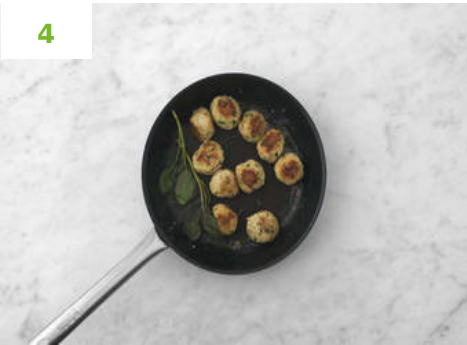
Preparare i canederli

Tritate finemente le foglie di prezzemolo e trasferitele nella ciotola con il pane bagnato e strizzato.

Unite anche la pancetta, il Grana Padano, un uovo per due persone, un pizzico di sale e pepe e lavorate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto omogeneo.

Formate 10-12 sfere grandi circa quanto una pallina da golf.

Trasferitele nel brodo che bolle delicatamente (abbassate la fiamma leggermente) usando un mestolo forato per non romperle e lessatele per 9-10 minuti.

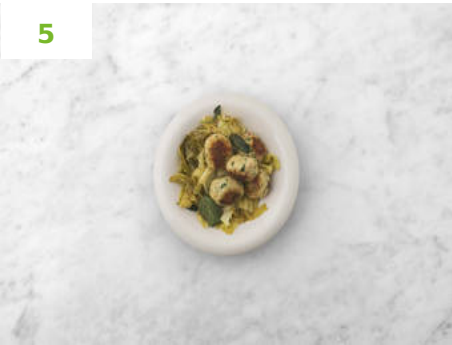


Rosolare i canederli

Sciogliete una generosa noce di burro a fuoco basso in una padella capiente. Aggiungete la salvia e lasciate insaporire per 2 minuti.

Scolate i canederli con il mestolo forato e trasferiteli direttamente nella padella.

Alzate a fuoco medio-alto e rosolateli per circa 3 minuti, mescolando spesso per farli dorare in modo uniforme.



Disporre nei piatti

Disponete i canederli nei piatti, irrorandoli con il burro. Accompagnate con i crauti.

Enjoy your meal!