

## Canederli di grano saraceno



### Per 4 persone

400 g di farina di grano saraceno  
15 g di farina di frumento  
20 cl d'acqua  
3 uova  
100 g porri  
600 g di pancetta fresca  
erba cipollina e prezzemolo tritati finemente  
sale, pepe

Tagliare finemente i porri e la pancetta a dadini.

Versare la farina di grano saraceno e quella di frumento in una ciotola e mescolare.

Unire i porri tagliati, la pancetta, l'erba cipollina, il prezzemolo, il sale, il pepe e mescolare. Aggiungere l'acqua e le uova e impastare bene il tutto. Far riposare l'impasto per circa 1 ora, quindi formare i canederli e cuocerli in acqua salata. A piacere mettete al centro del canederlo un pezzo di formaggio. Come contorno consigliamo foglie di rapa (brassica) lessate o crauti.

**Tempo di cottura:** ca. 25 minuti

### Suggerimento:

Cuocete sempre un canederlo per prova!

Se i canederli non dovessero risultare compatti, unite un po' di farina di frumento. Se invece l'impasto è troppo secco, aggiungete dell'acqua.