

# Canederli di barbabietola rossa

Ricetta per 4 persone:

## Ingredienti

150 g pane per canederli  
100 g barbabietole rosse cotte  
50 ml acqua di barbabietola o latte  
2 uova  
30 g ricotta  
Un pizzico di sale  
Un pizzico di zucchero  
1 punta di cumino selvatico in polvere

## Preparazione

- Mescolare bene le barbabietole rosse con il liquido e le spezie.
- Tagliare finemente la cipolla e soffriggerla fino a doratura.
- Mescolare il pane per canederli con le barbabietole rosse, la cipolla e la ricotta.
- Far rosolare per 15 minuti.
- Formare i canederli e cuocerli in acqua salata per 15 minuti.

## Consiglio

Avvolgere bene i canederli in pellicola trasparente e quindi cuocerli, così non perderanno il colore.