

CANEDERLI DI MARE

INGREDIENTI

(per i canederli)

300 g di gamberi sgusciati

300g di pane integrale

75 g di cipolla dorata

½ spicchio d'aglio

Prezzemolo q.b.

1 pizzico di noce moscata

4 albumi

20 g di farina

4 fili di erba cipollina

1 cucchiaino di sale fino

30 g di olio EVO

sale, pepe q.b.

(per il brodo di pesce)

carapaci dei crostacei

1 porro

1 gambo di sedano

gli scarti del finocchio (gambi e “sedere”)

1 foglia di alloro

1 punta di anice stellato



PREPARAZIONE

Pulite i gamberi eliminando teste, carapace e intestini. Sciacquate, asciugate e riducete a pezzetti a punta di coltello.

Tenete da parte le carcasse per realizzare il brodo di pesce.

Dedicatevi alla realizzazione del brodo: Pulite le verdure e tagliatele grossolanamente.

In una pentola capiente, tostate a fiamma alta in un filo d'olio i carapaci dei gamberi.

Aggiungete le verdure, una presa di sale grosso e coprite con 3 lt composti da ghiaccio e acqua fredda.

Riponete gli odori in un portaspezie a infusione e aggiungete al pentolone. Portate a ebollizione, e lasciate cuocere a fuoco medio per un'ora.

Filtrate con una chinoise e un panno filtrante.

Durante la cottura del brodo, portatevi avanti con la preparazione dei Canederli di mare: tagliate il pane a cubetti.

Tritate la cipolla, schiacciate l'aglio, sminuzzate il prezzemolo e l'erba cipollina.

Mischiate gli ingredienti ad albumi, farina, noce moscata, olio, sale, pepe e gamberi – formate un impasto omogeneo – e riponete in frigo per 30 minuti.

Con un porzionatore da gelato, formate i Canederli, che cuocerete nel brodo di pesce per 5 minuti.

Cuocete i Canederli nel brodo per 5 minuti.

Servite come da immagine.