

CANEDERLI AL FORMAGGIO CON CAPPUCCI STUFATI

INGREDIENTI

(per 10 canederli al formaggio)

½ cipolla
2 cucchiaini di burro
300 g di pane secco a cubetti da 1 cm
2 cucchiaini di farina
noce moscata
3 uova
150 ml di latte
erba cipollina
sale
200 g di formaggio altoatesino saporito

[brodo vegetale](#)

(per i cappucci stufati)

800 g di cavolo cappuccio rosso
1 mela golden o fuji
80 ml di vino rosso
2 cucchiaini di aceto di vino
1 arancia
1 cipolla
60 g di burro
700 ml di brodo vegetale
2 foglie di alloro
1 cucchiaino di semi di cumino
1 pizzico di cannella in polvere
1 cucchiaio abbondante di confettura di mirtilli



PREPARAZIONE

Affettate sottilmente il cavolo, lavatelo e asciugatelo. Grattugiate la mela. Irrorate con vino rosso e l'aceto. Spremete l'arancia e aggiungetene il succo. Mescolate e lasciate marinare a temperatura ambiente almeno un'ora.

Nel frattempo, preparate i canederli al formaggio: pulite e affettate la cipolla; riponetela in una padella antiaderente con il burro e lasciatela "stancare" sul fuoco.

Tagliate il formaggio e il pane a cubetti di circa 1 cm, uniteli alla cipolla, alla farina, ai profumi e alle uova sbattute con il latte.

Amalgamare con cura gli ingredienti e lasciar riposare coperto 30 minuti.

Dedicatevi alla cottura del cavolo cappuccio: affettate la cipolla e rosolatela in una casseruola con il burro. Unitevi il cavolo, con tutta la sua acqua di governo, il brodo e i vari profumi.

Cuocete coperto a fuoco medio-basso per 40 minuti, rimestando di tanto in tanto.

Formate i Canederli al formaggio: io li preparo sempre aiutandomi con un porzionatore da gelato, che bagno di tanto in tanto – esattamente come farei con le mani – al fine di ottenere canederli al formaggio perfetti!

Cuocete i Canederli al formaggio nel brodo per 15 minuti. Il brodo deve sobbollire e dovrete lasciare la pentola con il coperchio socchiuso.

A cottura conclusa del cavolo cappuccio, aggiungete la marmellata di mirtilli e aggiustate di sale e pepe. Servite come da immagine.