

MINESTRE IN BRODO

488. CANEDERLI (1ª maniera)

Dosi: gr. 500 pane raffermo
1/2 litro di latte
n. 2 uova - sale - pepe
gr. 100 lardo
prezzemolo - aglio
gr. 100 mortadella
gr. 50 farina bianca

Tagliare a dadi o fettine il pane raffermo e versarvi sopra il latte freddo nel quale saranno state battute due uova intere. Coprire il recipiente e lasciar riposare qualche ora. Tagliare a dadini il lardo e friggerlo leggermente sul fuoco per un minuto, e aggiungere un bel pesto di prezzemolo, accioché perda il crudo. Versare sul pane un pizzico di sale, pepe, una fesa d'aglio pestata e una dadolata di mortadella. Impastare tutto con due cucchiainate di farina bianca tenendo la pasta leggera senza schiacciarla. Formare i canederli, infarinando il tagliere e quando bolle il brodo cuocerli adagio.

489. CANEDERLI (2ª maniera)

Dosi: gr. 400 pane raffermo
1 litro di latte
n. 1 cipolla
gr. 60 pancetta
gr. 80 mortadella
gr. 60 prosciutto
gr. 40 parmigiano
gr. 20 lardo
n. 2 uova
gr. 100 farina
prezzemolo - brodo

Tagliare a dadini il pane, ammorbidirlo, con latte bollente, incorporarvi poi le uova, sale, pepe e noce moscata, un bel soffritto di cipolla, prezzemolo, unirvi pure il parmigiano, il salame, il lardo, il tutto tagliato a dadini. Da ultimo aggiungere la farina necessaria. L'impasto deve risultare ben amalgamato. Formare delle palle ben rotonde della grossezza di una piccola arancia. Si cuociono in brodo per circa un quarto d'ora. Si servono con formaggio.

490. MINESTRA DI BOZZOLETTI ALLA TRENTINA
(Fregolotti)

Dosi: gr. 200 farina
I litro di latte
1/2 litro di acqua
sale - pepe

Si mette in una tazza la farina e si versa adagio un quarto di bicchiere di acqua formando con una forchetta dei grumi della grossezza di una nocciola. Si fa cuocere il composto per 20 minuti in una pentola dove in precedenza si era fatto bollire una parte d'acqua e una parte di latte. Si mette il sale e a piacere del pepe.

491. MINESTRA DI BRODO BRUCIATO
(brò brusá)

Dosi: gr. 50 olio o strutto
gr. 30 burro
gr. 100 farina bianca
gr. 250 fagioli
gr. 20 salsa pomodoro

Si fa riscaldare in una padella di ferro dello strutto o dell'olio aggiungendo quando fuma il burro. Quando è sciolto si versa la farina bianca e si rimesta finché la farina è tostata (deve risultare di un bel marroncino). Alla farina così tostata si aggiunge un po' alla volta e rimestando continuamente del brodo di cottura dei fagioli e dei fagioli