

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Canederli ai semi di papavero

Strawberry · Tuesday, September 23rd, 2014

### Ingredienti:(4 persone)

- 300gr pane raffermo
- 60gr farina
- 2 litri brodo vegetale
- un cucchiaio di semi di papavero
- un bicchiere di latte
- 100gr burro
- 2 uova
- prezzemolo
- noce moscata

### Preparazione:

Riducete il pane a pezzi e mettetelo in ammollo nel latte, poi scolatelo, strizzatelo, tritatelo e disponetelo in una ciotola, unite la farina, le uova sbattute, il prezzemolo tritato, una spolverata di noce moscata e un pizzico di sale, amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, formate delle polpettine e lessatele per 15 minuti nel brodo vegetale bollente, scolatele, disponetele su di un piatto da portata, fate sciogliere il burro in un tegamini e quando è ben sciolto versatelo sulle canederli e prima di servire cospargete con i semi di papavero.

This entry was posted on Tuesday, September 23rd, 2014 at 6:54 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.