Canederli al formaggio di pecora su un letto di lattuga e olio di semi di zucca stiriano IGP

Piatto	70 Minuti	Media
Tipo di ricetta	Preparazione	Difficoltà
	30 Minuti	

Ingredienti per 4-6 persone

500 g di patate farinose, lessate
150 g di farina tipo 0
30 g di semola o di semola di polenta
1 uovo
Sale
Noce moscata

Ripieno:
80 g di formaggio fresco di pecora
2 cucchiai da tavola di erbe aromatiche tagliate fresche
2 cucchiai da tavola di semi di zucca tostati, tritati
2 cucchiai da tavola di pangrattato bianco

Insalata:
200 g di diverse varietà di lattuga (ad es. radicchio di Treviso, Lollo Rosso, indivia, dente di leone, ravanelli, insalata soncino, etc.)
2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP
2 cucchiai da tavola di aceto di mele
1 cucchiaio da tavola di aceto di mosto
½ spicchio di aglio
1 cucchiaio da tavola di erba cipollina
Sale
Pepe macinato fresco

Preparazione

Lessare le patate, lasciarle raffreddare, sbucciarle e schiacciarle con lo schiacciapatate. Formare un impasto con gli ingredienti restanti mescolando velocemente fino a ottenere un composto uniforme. Schiacciare il formaggio di pecora, aggiungervi le erbe aromatiche, i semi di zucca e il pangrattato, impastare il tutto e formare delle palline. Stendere l'impasto, ritagliare con lo stampo dei quadrati di impasto più o meno piccoli come più si desidera. Avvolgerci le palline di formaggio e lasciar riposare pochi minuti nel congelatore.
Nel frattempo, portare a ebollizione una pentola d'acqua salata, lavare le lattughe e asciugarle usando la centrifuga. Preparare la marinata con gli ingredienti restanti. Far sobbollire i canederli al formaggio nell'acqua salata per circa 5 minuti. A cottura ultimata, filtrare con cura i canederli e lasciarli sgocciolare. Distribuirli quindi sul piatto da portata insieme all'insalata marinata, e guarnire il tutto con un po' di olio di semi di zucca.

Consiglio dello chef: ottimo anche se accompagnato con del pane fresco a scelta.

Ricetta di Vollmer Erich / Foto: Stefan Kristoferitsch