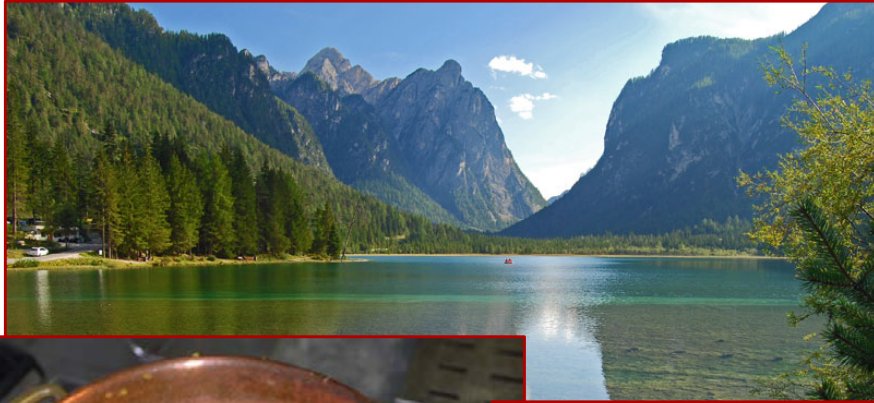


Taller de cocina italiana



La cocina de los Dolomitas

Canederli/Knödel

Ingredientes

Pan del día anterior 250 g
Caldo de carne 2 l
Mantequilla 40 g
Huevos 2
Pimienta negra
Nuez moscada
1 cebolla pequeña
Leche entera 180 ml
Speck 120 g
Perejil triturado 1 cucharada
Cebollino triturado 1 cucharada
Harina (sólo si hace falta)



Preparación:

- Cortar el pan en dados pequeños, añadir los huevos batidos con una pizca de sal y pimienta y la leche del tiempo. Mezclar bien, tapar y dejar descansar durante una hora, removiendo de vez en cuando.
- Cortar finamente la cebolla y el speck en trozos pequeños y sofreírlos en aceite de oliva y mantequilla. Dejarlo enfriar y añadirlo al pan con el perejil y el cebollino triturados y la nuez moscada.
- Mezclar bien todo y, si necesario, añadir la harina. Tapar de nuevo y dejar reposar una media hora.
- A continuación, preparar los *canederli* de un diámetro de 6 a 10 cm. Para evitar que se peguen a las manos, mojarlas de vez en cuando durante la preparación.
- Una vez preparados todos pasarlos ligeramente por harina y cocinarlos en un caldo de carne hirviendo a fuego lento, durante unos 15 minutos, dependiendo del tamaño.
- Se pueden servir en el mismo caldo o aliñarlos con mantequilla fundida y salvia.

Ingredientes

500 g de harina de maíz para polenta
2 l de agua
Sal



Preparación:

Para preparar la polenta es muy importante la proporción entre agua y polenta, normalmente se calcula un litro de agua cada 250 g. de polenta. La proporción puede variar ligeramente según el tipo de polenta y la consistencia que deseamos conseguir.

Calentar el agua en una olla de fondo grueso, cuando el agua está a punto de hervir añadir la sal y verter la polenta en forma de lluvia mezclando sin parar con una cuchara de madera o con un batidor manual para evitar que se formen grumos. Una vez que vuelva a hervir bajar el fuego al mínimo y cocer durante 50 minutos sin parar de mezclar para evitar que se pegue al fondo.

Pasados los 50 minutos, subir el fuego, despegar la polenta de las paredes con una espátula de madera mojada en agua fría, cuando la polenta se hinche volcarla rápidamente en una tabla de madera.

En comercio se encuentra también una polenta de cocción rápida, sobre los cinco minutos, el procedimiento para su preparación es el mismo.

Kaiserschmarren

Ingredientes

2 yemas
2 claras
20 g de azúcar
70 g de harina
150 ml de leche
Uva pasa
Un trozo de mantequilla
Azúcar glas
Mermelada de arándanos (o de fresa, frambuesas, etc.) o compota de manzana.



Preparación:

Batir las yemas con la mitad del azúcar. Añadir muy despacio la leche y a continuación la harina, prestando atención a disolver todos los grumos.

Montar las claras, con el resto del azúcar, a punto de nieve firme. A continuación incorporar lentamente las claras a las yemas.

Calentar la mantequilla en una sartén antiadherente, verter la mezcla y añadir las pasas, dejar cocer a fuego medio durante 4-5 min., sacudiendo la sartén de vez en cuando, hasta que se dore por debajo. Cortarla en gajos y darle la vuelta con una espátula.

Pasados un par de minutos romperlas en trozos irregulares y seguir mezclando hasta que adquieran un color uniforme.

Poner en un plato, esparcir de azúcar glas y servir templados acompañados de mermelada o compota de manzana.