

Heinrich Gasteiger . Gerhard Wieser . Helmut Bachmann

Il libro dei canederli

Canederli
saporiti e
dolci

Le migliori ricette delle Dolomiti
facili da preparare



ATHESIA

1ª edizione 2023

© Athesia Buch Srl, Bolzano

Titolo dell'edizione originale: "Das Südtiroler Knödelkochbuch"

Traduzione dal tedesco: Nicoletta De Rossi

Attrezzatura: L'azienda Schönhuber-Franchi ha messo a disposizione i piatti per le foto.

Design e layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Elaborazione immagini: Typoplus, Frangarto

Stampa: Athesia Druck, Bolzano

Carta: volume e risguardo Mango Natural

Per essere sempre aggiornati

www.athesia-tappeiner.com

Siamo lieti di ricevere domande e suggerimenti

casa.editrice@athesia.it

ISBN 978-88-6839-687-9

Autori delle immagini

Athesia-Tappeiner Verlag pagina 7

Josef Pernter pagina 17 in basso

stock.adobe.com – Tatsiana Yatsevich pagina 15

Simone Zöggeler, www.dariz.com pagina 10

Tutte le altre immagini sono di Günther Pichler,
Eggen, www.gpichler.com

Descrizione immagine prima di copertina

Canederli alle carote con valerianella



Basta eseguire la
scansione del codice
QR e informarsi
sul nostro sito.



Rispettiamo l'ambiente -
questo libro non è
cellofanato

designed + produced
IN ALTO ADIGE

Heinrich Gasteiger . Gerhard Wieser . Helmut Bachmann

Il libro *dei canederli*



Le migliori ricette delle Dolomiti
facili da preparare



ATHESIA VERLAG



Indice

6 Un vero tirolese?

- 6 Il piatto dei contadini di montagna
- 7 Fatti e leggende
- 7 Uno, due, tre, quattro
- 7 Due tirolesi, un piatto: canederli e speck

8 Cucina tradizionale, alimentazione moderna

9 Canederli e tradizioni culinarie – il Törggelen

10 Menu con i canederli

- 10 Canederli in brodo e come primo piatto
- 10 Canederli come contorno
- 11 Canederli come piatto unico
- 12 Un viaggio intorno al mondo con i canederli
- 13 Canederli dolci

13 Cosa si beve con i canederli?

14 Il coraggio della creatività

- 14 La varietà dei canederli
- 14 Senza speck
- 14 Il nostro pane quotidiano

14 I suggerimenti dei cuochi

- 14 Per fare in modo che i canederli durante la cottura non si sfaldino...
- 14 Per fare in modo che l'impasto di patate per i canederli dolci non diventi troppo duro...
- 14 Per fare in modo che i canederli alla frutta si chiudano bene mentre gli si dà forma...

15 Abbreviazioni per misure e peso

16 I canederli classici: passo per passo

- 16 Canederli allo speck e canederli al tovaigliolo
- 17 Canederli pressati e canederli alle albicocche

18 Canederli saporiti

74 Canederli dolci

94 Indice dalla A alla Z

95 Dizionario gastronomico e termini tecnici della cucina

Canederli allo speck

(ricetta passo per passo vedi pag.16)

Preparazione: **circa 30 minuti**

Per 4 persone, circa 12 canederli

Ingredienti

150 g	pane bianco raffermo o pane per canederli
40 g	cipolla, tagliata finemente
1 C	burro per stufare
2 C	farina
80 g	speck, tagliato a dadini
100 ml	latte o acqua
2	uova
1 C	prezzemolo o erba cipollina, tagliati finemente
	sale

Altro

1 l	brodo di carne (vedi pag. 20)
2 C	erba cipollina, tagliata finemente

Preparazione

1. Tagliare il pane a dadini.
2. Stufare la cipolla nel burro, versarla sul pane e mescolare bene.
3. Incorporare la farina e lo speck.
4. Mescolare il latte, le uova, il prezzemolo e il sale, versarli sul pane e mescolare il tutto ben bene.
5. Far riposare il composto per circa **15 minuti**.
6. Con le mani inumidite o servendosi di un cucchiaino dare forma ai canederli e cuocerli in acqua salata per circa **20 minuti**.

Per ultimare

7. Servire i canederli in brodo guarniti con l'erba cipollina.

Variazioni

Canederli alla salsiccia: al posto dello speck utilizzate insaccati tradizionali (per esempio cervellata), salame o Kaminwurzen (salamini affumicati).

Insalata di canederli: tagliare a fette i canederli lessati e raffreddati e marinarli con una marinata per insalata (vedi pag. 50) e 50 g di cipolla tagliata ad anelli, servire con erba cipollina e insalate verdi.

Suggerimenti

- * Usate pane per canederli e fate riposare bene l'impasto.
- * Se date forma ai canederli con un cucchiaino o un piccolo mestolo la superficie risulta più liscia e i canederli non si sfaldano.
- * A piacere potete anche rosolare lo speck.
- * Servite i canederli allo speck come contorno di un arrosto di maiale (costolette), selvaggina, brasato, delizia del contadino (Bauernschmaus), gulasch di manzo o con insalata di crauti.



Canederli alle barbabietole rosse con burrata

Preparazione: **circa 30 minuti**

Per **4 persone**, circa **12 canederli**

Canederli alle barbabietole rosse

150 g	pane a cassetta, senza crosta, o pane per canederli
50 g	cipolla, tagliata finemente
20 g	burro per stufare
100 g	barbabietole rosse, lessate
2	uova
2 C	farina
	sale

Olio aromatizzato al basilico

50 g	basilico
50 g	prezzemolo
200 ml	olio di semi di girasole

Altro

200 g	burrata, tagliata a pezzi
80 g	foglie di barbabietole rosse
4 C	olio aromatizzato al basilico
1 C	basilico, tagliato a striscioline
20 g	dadini di pane tostati pepe appena macinato

Canederli alle barbabietole rosse

1. Tagliare a dadini il pane a cassetta e metterlo in una ciotola.
2. Stufare la cipolla nel burro e versarla sul pane.
3. Pelare le barbabietole rosse, tagliarle a pezzi e poi ridurle in purea nel frullatore insieme alle uova e amalgamare al pane.
4. Incorporare la farina, salare, mescolare bene tutti gli ingredienti e far riposare il composto per circa **15 minuti**.
5. Con le mani inumidite o servendosi di un cucchiaino dare forma ai canederli e cuocerli in acqua salata per circa **15 minuti**.

Olio aromatizzato al basilico

6. Tagliare il basilico e il prezzemolo grossolanamente, versarli nel robot da cucina insieme all'olio di semi di girasole, impostare la temperatura a **90 gradi** e azionare per **10 minuti**. Far raffreddare velocemente e filtrare attraverso un colino a maglie fini.

Per ultimare

7. Eventualmente dividere a metà i canederli e disporli sui piatti insieme alla burrata. Servirli guarniti con l'olio aromatizzato al basilico, le striscioline di basilico, i dadini di pane tostati e il pepe appena macinato.

Suggerimenti

- * Conservate l'olio aromatizzato al basilico al fresco e al buio, altrimenti perde il colore verde.
- * Per fare in modo che i canederli alle barbabietole rosse mantengano il colore rosso anche sulla parte esterna, avvolgere ogni singolo canederlo in una pellicola trasparente e cuocerlo a vapore. Oppure passate i canederli prima di servirli nel succo di rape rosse appena preparato.
- * I canederli alle rape rosse sono indicati anche come contorno per piatti a base di volatili e selvaggina.
- * Potete servire questi canederli anche su una salsa di formaggio.



Canederli al semolino e speck con insalata verde

Preparazione: circa 30 minuti

Per 4 persone, circa 12 canederli

Ingredienti

100 g	pane bianco raffermo o pane per canederli
80 g	speck
40 g	cipolla
1 C	olio
150 ml	latte
1 C	burro
1 p.c.	noce moscata
1	pizzico di sale
60 g	semolino
1	uovo
2 C	prezzemolo, tagliato finemente

Marinata per l'insalata

20 ml	aceto di vino bianco
2 C	acqua o brodo di carne (vedi pag. 20)
	sale
	pepe appena macinato
50 ml	olio d'oliva

Altro

120 g	insalate verdi (valerianella, radicchio, indivia, riccia ecc.)
4	ravanelli, tagliati finemente
1 C	erba cipollina, tagliata finemente
	foglie di prezzemolo per guarnire

Preparazione

1. Tagliare a dadini il pane e metterlo in una ciotola.
2. Tagliare lo speck e la cipolla a dadini e tostarli nell'olio.
3. Portare a ebollizione il latte insieme al burro, la noce moscata e il sale, versarvi un po' alla volta il semolino e cuocere, continuando a mescolare, per **5 minuti**.
4. Incorporare al composto di semolino i dadini di speck e di cipolla, il pane, l'uovo e il prezzemolo.
5. Far riposare l'impasto per un po'.
6. Con le mani inumidite o servendosi di un cucchiaino dare forma ai canederli e cuocerli in acqua salata per circa **15 minuti**.

Marinata per l'insalata

7. Mescolare l'aceto con l'acqua, il sale e il pepe e unirvi, mescolando energicamente, l'olio d'oliva.

Per ultimare

8. Irrorare l'insalata con la marinata e disporla insieme ai canederli sui piatti. Guarnire con i ravanelli, l'erba cipollina e il prezzemolo.

Suggerimenti

- * Potete preparare questi canederli anche senza speck.
- * Servite con i canederli allo speck e semolino un'insalata di crauti, di rape rosse o di patate.
- * Potete arricchire l'insalata anche con fette sottili di barbabietola rossa di Chioggia.



Canederli alla polenta con ripieno di gorgonzola

Preparazione: **circa 50 minuti**

Per 4 persone, circa 12 canederli

Canederli alla polenta

500 ml	latte
30 g	burro
	sale
1	rametto di rosmarino
250 g	farina di polenta gialla (semola di mais a grana media)
150 g	speck
60 g	dadini di pane tostati
3	uova
	pepe appena macinato
1 C	prezzemolo, tagliato finemente
120 g	gorgonzola per il ripieno

Altro

200 g	pomodori cotti al forno (datterini o ciliegini)
4 C	burro rosolato per irrorare
1 C	foglie di cerfoglio per guarnire

Canederli alla polenta

1. Portare a ebollizione il latte con il burro, il sale e il rosmarino.
2. Versarvi la polenta un po' alla volta, mescolando continuamente, con una frusta fino a quando il tutto non sarà ben amalgamato.
3. Cuocere per circa **35 minuti**, mescolando sempre con un cucchiaino di legno, in modo che la polenta non si attacchi.
4. Tagliare lo speck a dadini e arrostarlo brevemente in una padella.
5. Incorporare alla polenta i dadini di pane e di speck, le uova, il pepe e il prezzemolo e far raffreddare il composto.
6. Con le mani inumidite o servendosi di un cucchiaino dare forma ai canederli e farcirli con un po' di gorgonzola.
7. Portare a ebollizione in una pentola dell'acqua salata e cuocervi i canederli per circa **15 minuti**.

Per ultimare

8. Disporre sui piatti i canederli con i pomodorini cotti al forno, irrorarli con qualche goccia di burro rosolato e servirli guarniti con le foglie di cerfoglio.

Suggerimenti

- * Usate farina di polenta bianca al posto di quella gialla.
- * Potete servire i canederli alla polenta anche con un ragù di selvaggina o di verdure oppure con carciofi.



Canederli ai porcini con insalata di erbe aromatiche e funghi

Preparazione: circa 30 minuti

Per 4 persone, circa 12 canederli

Canederli ai porcini

200 g	pane bianco raffermo o pane per canederli
150 g	porcini freschi o 20 g di porcini secchi
40 g	cipolla
1	spicchio d'aglio
2 C	burro per stufare
	sale
	pepe appena macinato
2 C	prezzemolo, tagliato finemente
1 C	erba cipollina, tagliata finemente
100 ml	latte
3	uova
2 C	farina

Insalata di erbe aromatiche e porcini

60 g	insalate aromatiche (rucola, valerianella, indivia riccia, nasturzio)
50 g	fette molto sottili di porcini crudi
12	fette di speck arrostite
30 g	dadini di pane tostati
2 C	olio d'oliva
1 C	succo di limone
	sale
	pepe appena macinato

Canederli ai porcini

1. Tagliare a dadini il pane e metterlo in una ciotola.
2. Pulire i porcini e tagliarli a dadini.
3. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tagliarli finemente. Stufarli nel burro, unire i funghi e continuare la cottura. Insaporire con il sale, il pepe, il prezzemolo e l'erba cipollina.
4. Incorporare i funghi al pane.
5. Sbattere il latte con le uova e aggiungerli al pane.
6. Unire la farina e far riposare l'impasto coperto per circa 15 minuti.
7. Con le mani inumidite o servendosi di un cucchiaino dare forma ai canederli.
8. Portare a ebollizione abbondante acqua salate e cuocerli i canederli ai porcini per circa 15 minuti.

Insalata di erbe aromatiche e porcini

9. Mescolare le insalate, i porcini, i dadini di speck e di pane, marinare con l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale e il pepe.

Per ultimare

10. Disporre sui piatti i canederli, versarvi sopra l'insalata con i porcini e servire.

Variazioni

Canederli con funghi trombetta dei morti (Craterellus cornucopioides): invece dei porcini utilizzate 150 g di funghi freschi o 20 g di funghi secchi del tipo trombetta dei morti. I funghi secchi vanno prima ammorzati in acqua fredda. Potete dare un tocco in più all'insalata con dei funghi trombetta dei morti arrostiti.

Canederli ai finferli: al posto dei porcini usate dei finferli.

Suggerimenti

- * Potete servire i canederli su una leggera salsa di panna, un ragù di porcini o semplicemente irrorati con burro rosolato e formaggio.
- * Questi canederli sono adatti anche come contorno a piatti di selvaggina.



Canederli alle albicocche con panna alla cannella

(ricetta passo per passo vedi pag. 17)

Preparazione: circa 50 minuti

Per 4 persone, 8 canederli

Impasto di patate

400 g	patate farinose
1	tuorlo
1 C	burro ammorbidito
120 g	farina
	sale

Canederli alle albicocche

8	albicocche
4	zollette di zucchero
50 g	zucchero
1 c	cannella
100 g	pangrattato, tostato

Panna alla cannella

100 ml	panna
1 c	cannella
1 C	miele

Altro

12	foglie di menta d'acqua per guarnire
12	fiori di malva per guarnire
	zucchero a velo per guarnire

Impasto di patate

1. Pelare le patate, tagliarle a dadini di 2 x 2 cm e cuocerle in acqua salata per circa **20 minuti**, scolarle e farle raffreddare fino a che non saranno asciutte.

2. Passare le patate nello schiacciapatate, impastarle con il tuorlo e il burro e fare raffreddare per circa **10 minuti**.

3. Incorporare all'impasto di patate la farina e il sale.

Canederli alle albicocche

4. Stendere l'impasto di patate e ricavarne 8 quadrati della stessa dimensione.

5. Lavare le albicocche, snocciolarle e riempirle ciascuna con una ½ zolletta di zucchero.

6. Avvolgere le albicocche con i quadrati di pasta, chiuderli bene e dargli la forma di canederli.

7. Far bollire leggermente i canederli in abbondante acqua salata per circa **15 minuti**.

8. Mescolare lo zucchero, la cannella e il pangrattato e passarvi i canederli.

Panna alla cannella

9. Montare leggermente la panna e mescolarla con la cannella e il miele.

Per ultimare

10. Disporre i canederli alle albicocche sulla panna alla cannella e servirli guarniti con la menta d'acqua, i fiori di malva e lo zucchero a velo.

Suggerimenti

- * Al posto delle albicocche potete usare prugne, fragole o fichi.
- * Accompagnate i canederli con una salsa di noci, al rum, alla vaniglia, alla cannella o alle fragole.
- * Potete servire insieme ai canederli anche del gelato alla vaniglia.
- * I canederli alle albicocche sono buoni anche accompagnati con del burro fuso.



Canederli dolci al semolino su lamponi

Preparazione: circa 45 minuti

Per 4 persone, circa 12 canederli

Canederli dolci al semolino

500 ml	latte
120 g	burro
40 g	zucchero
	sale
1 p.c.	scorza d'arancia, grattugiata
½	baccello di vaniglia o 1 b. di zucchero vanigliato
140 g	semolino
50 g	uvetta
2 C	liquore all'arancia o rum
2	uova
1	tuorlo

Lamponi marinati

250 g	lamponi
50 g	zucchero
1 c	succo di limone
½	baccello di vaniglia o 1 b. di zucchero vanigliato

Altro

150 ml	confettura di lamponi, passata finemente, o gelatina di lamponi
1 c	cannella
30 g	zucchero
50 g	pangrattato tostato
8	foglie di menta per guarnire
8	fiori di salvia per guarnire
1 C	zucchero a velo per cospargere

Canederli dolci al semolino

1. Versare il latte con il burro, lo zucchero, il sale, la scorza d'arancia e il baccello di vaniglia in una pentola e portare a ebollizione.
2. Estrarre il baccello di vaniglia dalla pentola, inciderlo nel senso della lunghezza, raschiare con un coltello il midollo e aggiungerlo di nuovo al latte.
3. Versare lentamente il semolino nel latte bollente continuando a mescolare con una frusta.
4. Aggiungere l'uvetta e il liquore all'arancia e cuocere il tutto a fuoco basso per circa **10 minuti**.
5. Far raffreddare l'impasto a circa **70 gradi**, amalgamare uova e tuorlo e tenere al fresco per circa **15 minuti**.
6. Con un porzionatore per gelato o un cucchiaino ricavare dall'impasto dei canederli e cuocerli in acqua salata bollente a fuoco dolce per circa **15 minuti**.

Lamponi marinati

7. Marinare i lamponi con lo zucchero, il succo di limone e la vaniglia.

Per ultimare

8. Spruzzare la confettura di lamponi sui piatti, passare i canederli nella cannella, nello zucchero e nel pangrattato tostato e disporli sui piatti con i lamponi marinati.
9. Irrorare con qualche goccia della marinata usata per i lamponi marinati, guarnire con la menta e i fiori di salvia, cospargere con lo zucchero a velo e servire.

Suggerimenti

- * Potete servire questi canederli con filetti d'arancia, composta di rabarbaro, salse alla frutta, gelato alla malaga ecc.
- * Farcite i canederli con un pezzettino di cioccolato fondente o cioccolato nougat.
- * Accompagnate i canederli con una salsa alla cannella o alla vaniglia.



Indice dalla A alla Z

Le pagine **in rosso** si riferiscono alle ricette. Le pagine in nero si trovano invece nel capitolo introduttivo.

Abbreviazioni per misure e peso **15**

Alimentazione moderna **8**

Anelli di cipolla fritti **26**

Arancini di riso **34**

Barbabettole rosse **48**

Bietole **72**

Brodo di carne **20**

Canederli

> agli spinaci con fonduta di formaggio **22**

> ai "Brezen" con testina di vitello **38**

> ai cereali arrostiti con insalata di carote **46**

> ai finferli **68**

> ai porcini con insalata di erbe aromatiche e funghi **68**

> al fegato in brodo di carne **20**

> al formaggio **28**

> alla cioccolata con pere **82**

> all'aglio orsino con dente di leone e ravanelli **36**

> alla podagrarica **22**

> alla polenta

con ripieno di gorgonzola **66**

> alla ricotta con fragole marinate **76**

> alla ricotta in zuppa di cipolla **70**

> alla salsiccia **18**

> alla zucca **64**

> alla zucca su crema di piselli **56**

> alle albicocche **17**

> alle albicocche con panna alla cannella **74**

> alle albicocche con pasta choux **78**

> alle barbabietole rosse con burrata **48**

> alle bietole su insalata colorata **72**

> alle carote con valerianella **52**

> alle ciliegie **78**

> alle erbe con spezzatino di vitello **62**

> alle fragole **76**

> alle melanzane con verdura mediterranea **64**

> alle mele con mirtilli rossi **84**

> alle prugne di pasta alla ricotta **80**

> all'erba cipollina **36**

> allo speck **16, 18**

> al pane con funghi arrostiti **30**

> al semolino e speck con insalata verde **50**

> al tovagliolo **16**

> al tovagliolo con gulasch di manzo **32**

> classici: passo per passo **16-17**

> come contorno **10**

> come piatto unico **11**

> con funghi trombeta dei morti **68**

> di cuscus con verdure e composta di pomodori e zenzero **44**

> di grano saraceno al formaggio **24**

> di grano saraceno con crauti **24**

> di pasta lievitata **88**

> di patate con ripieno di radicchio **54**

> di patate ripieni di finferli con erbe selvatiche **42**

> di ricotta al papavero **82**

> dolci **13**

> dolci al semolino su lamponi **90**

> in brodo e come primo piatto **10**

> integrali ai fichi con mirtilli **86**

> pressati **17**

> pressati alle ortiche **26**

> pressati con insalata di rape bianche **40**

Composta di ciliegie **78**

Composta di pomodori e zenzero **44**

Composta di prugne **80**

Condimento alle carote **52**

Crauti **24**

Crema di piselli **56**

Crocante alle mandorle **86**

Dizionario gastronomico e termini tecnici della cucina **95**

Fonduta di formaggio **22**

Fragole marinate **76**

Funghi arrostiti **30**

Gnocchi di formaggio **28**

Gulasch di manzo **32**

Impasto di patate **42, 74**

Impasto di ricotta **80**

Impasto integrale

alla ricotta **86**

Insalata alle bietole colorate **72**

Insalata di asparagi **26**

Insalata di canederli **18**

Insalata di carote **46**

Insalata di erbe aromatiche e porcini **68**

Insalata di rape bianche **40**

Lamponi marinati **90**

Marinata di pomodoro **38**

Marinata per l'insalata **50**

Menu con i canederli **10**

Misure e peso **15**

Olio aromatizzato al basilico **48**

Olio aromatizzato alle erbe **60**

Ortiche **26**

Pangrattato al papavero **88**

Panna alla cannella **74**

Passo per passo **16**

Peso e misure **15**

Piatto dei contadini di montagna **6**

Ripieno di finferli **42**

Ripieno di gorgonzola **66**

Ripieno di radicchio **54**

Rosticciata di canederli e asparagi **58**

Rosticciata di canederli e funghi con speck **58**

Salsa ai peperoni **34**

Salsa alla vaniglia **88**

Soufflé ai canederli con spuma di nocciole **60**

Spezzatino di vitello **62**

Spuma di nocciole **60**

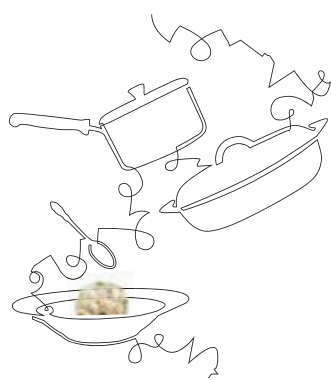
Suggerimenti dei cuochi **14**

Törggelen **9**

Verdura mediterranea **64**

Zuppa di cipolla **70**

Dizionario gastronomico e termini tecniche della cucina



Biga preimpasto che si prepara con acqua, farina e lievito

Caramellare sciogliere e dorare lo zucchero, insieme al burro

Cuocere a vapore metodo di cottura delicato su vapore d'acqua o in una vaporiera.

Fondere sciogliere delicatamente (normalmente burro)

Formaggio grigio formaggio grigio di malga, piccante dal profumo intenso

Legare ispessire o rendere omogenea una salsa, per esempio con dell'amido per alimenti

Marinare porre il cibo (per esempio verdure, insalata, carne e pesce) in una marinata fatta di olio ed erbe aromatiche o cospargerlo con la marinata per aumentarne l'aroma

Montare a neve sbattere gli albumi fino a ottenere un composto compatto e soffice

Passare far passare attraverso un setaccio/colino; può significare anche impanare o guarnire in modo uniforme la superficie esterna di un dolce

Pasta choux pasta per bigné, profiteroles

Portare a ebollizione portare al punto di ebollizione (e proseguire la cottura soltanto se la ricetta lo richiede)

Pressknödel canederli appiattiti che prima vengono arrostiti e poi cotti

Rosolare far prendere alla carne un bel colore bruno cucinandola a fuoco vivace nell'olio o nel burro

Roux addensante a base di burro e farina usato, per esempio, come base per preparare la besciamella

Sbattere mescolare, emulsionare un uovo intero (tuorlo e albume) con una forchetta

Scottare immergere brevemente in acqua bollente

Sfumare bagnare con un liquido (vino, acqua o brodo) la pietanza nella padella

Sobbollire cuocere delicatamente in un liquido leggermente al di sotto del punto d'ebollizione

Stendere ridurre un impasto in sfoglia servendosi di un mattarello e mantenendolo a uno spessore uniforme

Stufare cuocere a fuoco lento in un recipiente coperto, con pochi liquidi

Zabaione crema all'uovo e vino



Tre maestri di cucina, un obiettivo: **Gerhard Wieser, Heinrich Gasteiger e Helmut Bachmann** vogliono contribuire a dare un volto attuale, innovativo e creativo alla cucina tradizionale delle Dolomiti e a renderla accessibile a tutti coloro che amano cucinare grazie a facili ricette con garanzia di riuscita.

Il risultato della collaborazione del team "So kocht Südtirol" si può toccare con mano: **più di 1 milione e 300.000 copie** degli oltre 90 libri di cucina pubblicati hanno reso celebri Gasteiger, Wieser e Bachmann negli ultimi due decenni, facendoli diventare autori di best seller di tutto l'arco alpino. Molti dei loro libri sono già stati premiati, da ultimo **Die große "So kocht Südtirol"-Kochschule** con la medaglia d'oro dell'Accademia Gastronomica di Germania (GAD), la medaglia d'argento del swiss gourmetbook award e il premio austriaco per il miglior libro di cucina PRIX PRATO.

www.so-kocht-suedtirol.it
www.facebook.com/sokochtsuedtirol

La varietà alpino-mediterranea della cucina delle Dolomiti nei ricettari di successo del **team "So kocht Südtirol"**



540 pagine,
copertina rigida,
più di 400 foto a
colori, 19×23,3 cm
ISBN
978-88-8266-124-3



636 pagine,
copertina rigida,
900 foto a colori,
19×23,3 cm
ISBN
978-88-8266-614-9



276 pagine,
copertina rigida,
più di 300 foto a
colori, 19×23,3 cm
ISBN
978-88-8266-882-2



168 pagine,
copertina rigida,
110 foto a colori,
19×23,3 cm
ISBN
978-88-6839-222-2



176 pagine,
copertina rigida,
160 foto a colori,
19×23,3 cm
ISBN
978-88-6839-415-8



156 pagine,
copertina rigida,
110 foto a colori,
19×23,3 cm
ISBN
978-88-6839-111-9



168 pagine,
copertina rigida,
110 foto a colori,
19×23,3 cm
ISBN
978-88-6839-416-5



H. Gastelger G. Wieser H. Bachmann
**So kocht
 Südtirol
 Team**



Il “piatto nazionale” della cucina delle Dolomiti in tutte le sue grandezze, forme e variazioni.

I canederli, sinonimo della cucina tradizionale contadina delle regioni alpine, sono una pietanza molto versatile. Ben saporito o dolce, semplice o raffinato, classico o di nuova creazione – il canederlo, con il quale un tempo si riutilizzavano i resti del giorno prima, vive in tempi di sostenibilità e regionalità un vero e proprio rinascimento: è raro che un piatto si possa combinare in modo così vario e reinterpretare con così pochi ingredienti. Il team alto-atesino “So kocht Südtirol” mostra con facili spiegazioni come cucinare i canederli in modo semplice e veloce ottenendo ottimi risultati.

Ricette provate più volte, di facile comprensione, con tanti suggerimenti e foto che illustrano i procedimenti passo per passo e una piccola enciclopedia per una perfetta riuscita.



ISBN 978-88-6839-687-9



9 788868 396879

athesia-tappeiner.com

14,90 € (I/D/A)