



## Canederli allo Speck saltati con insalata

### Preparazione:


Cuocere i canederli per 10 min in 2 litri di acqua salata, quindi scolarli e lasciarli raffreddare.

Lavare l'insalata verde e spezzettarla. Tagliare il cetriolo, il pomodoro e il peperone giallo a pezzetti.

Tagliare i canederli ormai freddi a fette di 1-2 cm e friggerli in una padella antiaderente con un po' di olio su entrambi i lati.

Disporre l'insalata su un piatto piano e condirla con sale, pepe, aceto e olio d'oliva.

Infine, aggiungere le fette di canederlo saltato e servire.

 30 Min.

 2 Pers.

### Ingredienti:

4 Canederli allo Speck  
insalata verde

1 pomodoro

½ cetriolo

½ peperone giallo