

La ricetta

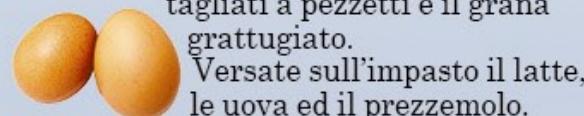
Ingredienti (per 4 persone):

300 g di pane bianco raffermo;
100 g di lugànega trentina;
100 g di speck;
100 g di mortadella;
100 g di formaggio;
100 g di grana;
2 bicchieri di latte;
2 uova;
2 cucchiai di farina;
2 cucchiai di prezzemolo tritato;
sale e pepe q.b.



Preparazione

Tagliate il pane a dadini, ponetelo in una terrina e aggiungetevi la lugànega tritata, la mortadella, lo speck, il formaggio tagliati a pezzetti e il grana grattugiato.



Versate sull'impasto il latte, le uova ed il prezzemolo.

Fate riposare per circa 20 minuti.

Incorporate la farina ed il sale.

Con le mani umide amalgamate il tutto e formate delle palle del diametro di 4-5 cm, aggiungendo eventualmente farina per dare consistenza all'impasto qualora sia diventato troppo molle.

Cuocete il primo canédarlo in brodo bollente; qualora si disintegri

è consigliabile aggiungere un po' di farina per dare maggiore consistenza all'impasto. Una volta collaudato

l'impasto, cuocete i canédarli in brodo bollente per ca. 10 minuti.

Servite in un brodo di carne (diverso da quello di cottura che diventa torbido), con prezzemolo tritato, oppure con burro fuso o con spezzatino di carne.

Lungo il percorso delle degustazioni si svolgeranno dimostrazioni di artigianato tipico del Cantón Bèrna. La serata sarà animata con musica, canti e balli.

- *Coro Cantabont*
- *Coro Carè Alto*
- *Corpo Musicale Vigo-Darè*
- *Gruppo folkloristico musicale Rhendena Klänge*
- *Schuhplatterinnen*
- *Tirock Band*
- *Coretto dei bambini*



Il Comitato Cantón Bèrna declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone che potrebbero verificarsi nel corso della manifestazione

Si ringrazia chi ha partecipato economicamente, i volontari, le associazioni e il Corpo Vigili del Fuoco Volontari di Vigo-Darè per aver collaborato all'iniziativa.



Comitato Cantón Bèrna



Comune di
Porte di Rendena



11^a edizione

Comitato 'Canton Bèrna'



Sabato 17 agosto

2019

dalle ore 18

Festa dal Canédarso



Cantón
Bèrna
Vigo - Porte di Rendena

info: 333.5961914



DEGUSTAZIONI

1. Degustazione salumi, canédarli, acqua e vino (*Piazzola dal Gino*)
2. Menu "Gluten Free" e menu vegetariano (*Röft dai Masi e dai Caréghi*)
3. Angolo della salamella (*Ort dai Tèbli*)
4. Ostarìa (*Ort dai Tèbli*)
5. Dolce (*Córt dai Pilòch*)
6. Caffè (*Stüa dai Fiòri*)
7. Amaro (*Röft dal Filipo*)



Cantón Bèrna

VIGO RENDENA

“N’òfta ’ntorna a Vich”
...VERS PILÜCH

IV
edizione

Partenza ore 14.00 puntuali da Piazza San Marco a Vigo.
Si consigliano calzature adeguate.

Durante la passeggiata verrà offerta la merenda.

