

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.



Programma:

18:30: apertura del Palatenda

19:00: **antipasto** con Salumi e Formaggi del Territorio

Cena Tipica: potrete gustare i nostri famosi **canédarli** preparati al burro di malga, serviti in brodo caldo o accompagnati da un ricco gulasch. Per i nostri ospiti **vegetariani**, abbiamo preparato una versione speciale dei canédarli. Il dolce perfetto per concludere la cena sarà un classico **strudel di mele**. Bevanda inclusa

La distribuzione dei canédarli proseguirà fino al loro esaurimento.

20:00: Esibizione del Gruppo **Rhendena Klänge**

22:30: Esibizione di **Articolo Trentino**, che vi farà ballare e cantare fino a tarda notte.

01:30: Chiusura della Manifestazione

Durante tutta la serata vi sarà l'opportunità di assistere a dimostrazioni e attività che celebrano le nostre tradizioni:

Lavorazione del burro, trasformazione dalla pecora alla lana, dimostrazione storica delle merlettaie al lavoro a fusello, creazione artigianale di violini

Saranno presenti **mercatini** dove potrete acquistare prodotti artigianali e gastronomici locali.

Sarà attivo il **servizio bar e panini**.



ORE 22.30



ORE 20.00

