

Canederli alla “Cane Derlo”

Derlo è il nome di un cane immaginario che mangia solo canederli.

Raccontare ai bimbi la Fiaba del *Cane Derlo*, stimola l'appetito. Inventare trame diverse è divertente.



I canederli si fanno con pane bianco raffermo non troppo vecchio (alcuni mesi), conservato in luogo non umido, in un sacchetto di stoffa.

Usare pane vecchio di buona qualità, salato, meglio a pezzatura piccola (rosette, spaccatine, arabe) e/o con molta mollica soffice. Non troppe ciabatte rinsecchite, che hanno solo crosta.

Bisogna farne tanti, con almeno un paio di Kg di pane.

Si comincia spezzettando il pane vecchio. Lo si taglia a tocchi su di un tagliere di legno, con un coltello seghettato piccolo ma funzionale. I “tocchi” sono dadetti irregolari di 2-3 cm di lato.

Il pane tagliato lo si pone in un capace contenitore tipo insalatiera . Va bene anche un piccolo catino in plastica, come quello per la biancheria, convenientemente sciacquato dai detersivi.

Quindi si versa sopra, un po' alla volta del latte intero. Circa un litro per due Kg di pane. Si lascia riposare per mezz'ora, in modo che il latte imbibisca il pane, ma non faccia una poltiglia.

Nel frattempo si taglia a mano, con coltello a lama liscia, della pancetta fresca, ma va bene anche affumicata, o dello speck e prosciutto cotto. Va bene, se c'è, anche qualche fetta di salame. OK anche per un po' di mortadella. Salsiccia fresca e/o lucanica fresca sono troppo grasse e prevaricanti nel sapore, ma molti le usano ugualmente. C'è chi le cucina prima. Io non sono d'accordo.

Per la quantità ognuno si regola, ricordando che i canederli non sono gnocchi di pane e insaccati! Per 2 kg di pane sono sufficienti 1 etto di prosciutto cotto, 2 etti di speck o pancetta fresca e 3-4 fette di salame. Per comodità si possono utilizzare le piccole vaschette sigillate di prosciutto e di pancetta già tagliate a dadetti, quelle che si trovano nei supermercati per la carbonara e/o l'amatriciana. In tal caso i dadetti vanno ulteriormente sminuzzati.

Unire il mix pancetta-prosciutto-salame al pane ammolato. Quindi aggiungere 3/4 uova intere (tuorlo e albume) e 2/3 cucchiaino di farina. Anche sale, specie se c'è pane azzimo, tipo toscano, perché i canederli sciapiti sono immangiabili.

I trentini mettono cipolla e prezzemolo, io lo detesto e lo sconsiglio.

Provate tutt'e due, se e meglio senza mi si darà ragione.

In sintesi è bene ricordare che troppi sapori ammazzano i canederli alla Cane Derlo. Le donne che non sanno trattenersi dalla "creatività" e sono nella fase "vivaespezie", evitino di far canederli e si dedichino alla cucina orientale.

Lavarsi bene le mani, evitando saponi troppo profumati, sciacquarle poi in particolare.

Preparare sul tavolo pulito un mucchietto di farina bianca.

Quindivia con l'impasto.

Il pane, a tratti ancora asciutto, deve scorrere tra le dita. Non dilungarsi troppo, che l'amalgama deve risultare volutamente un po' disomogenea.

Prendere un pugno dell'impasto, farne una palla e passarla nella farina bianca fino ad ottenere una discreta conformazione sferoidale. Per le dimensioni non c'è regola, ma non si deve superare la "palla da tennis". Però anche palle troppo piccole non sono più canederli.

La lavorazione delle palle non è facile perché l'impasto più la farina stratifica sulle mani. Non fateci caso e proseguite sino all'ultima palla.

Ne devono risultare una trentina (30-35 palle).

Lavarsi le mani e ...pulire il "campo di battaglia". Farlo subito altrimenti la farina/uovo seccati risultano difficili da rimuovere dal tavolo e dal pavimento, inevitabilmente un po' intaccato.

I canederli crudi vanno quindi posti ordinatamente su strisce di carta tipo Scottex e lasciati asciugare un'oretta, girandoli ogni tanto.

Ora si decide se cuocerli tutti, se ci sono 15 commensali (due a testa, altrimenti non mangiano più canederli per il resto della vita).

Altrimenti si avvolgono uno a uno della pellicola trasparente tipo Domopack, e in un sacchetto si pongono nel congelatore ove si conservano bene anche per 6/8 mesi. Si utilizzano poi a 4/6 alla volta.

La cottura si fa in brodo di dado di carne, meglio granulare Bauer (prodotto in Trentino), ma va bene anche qualsiasi altro, evitando i brodi vegetali, secondo i dosaggi consigliati dal produttore.

Qualcuno utilizza brodo vero, di carne. Io no. Il brodo deve bollire.

Ci vogliono almeno venti minuti di effettiva bollitura. Anche i canederli ancora congelati vanno messi in brodo che bolle, quindi si attende che riprenda la bollitura che va protratta poi per almeno 20 minuti.

Se la bollitura va avanti non succede niente. Se i canederli avanzano, si possono lasciare in brodo che si raffredda da solo e poi riscaldati nella stessa pentola. Non utilizzare altre tecniche di riscaldamento.

Vietato il forno, specie il microonde!.

I canederli si servono in piatto fondo con il brodo. Il commensale li rompe un po' con la forchetta e li cosperge di parmigiano grattugiato, quindi li mangia col cucchiaio alternando canederlo a brodo.

A chi non piacciono le minestre in genere, bambini e viziati, si servono asciutti, leggermente incisi con la forchetta, e cosparsi di burro fuso e formaggio. Bandito qualsiasi altro condimento.

Però, se il canederlo è utilizzato al posto del pane con altre pietanze di carne, va servito nel piatto della pietanza scolato e senza niente. Così va bene assieme a carni con molto sugo, tipo lo spezzatino e la selvaggina.

Che non venga in mente si abbinare canederli e pesce, amenochè non si facciano ...i *canederli di pesce*, alla "*Gatto Derlo*", specialità soprafina. Tutto uguale, salvo gli insaccati che si sostituiscono con un battuto di calamari, gamberetti e ...fantasia (ma evitare pesci teneri) e ovviamente il brodo di carne che si sostituisce con un brodo di pesce vero, ma anche granulare va bene. Servirli in brodo o asciutti come sopra, solo una palla a testa, nel contesto di una cena di pesce un po' raffinata, meglio come overture o "mezzoprimo". Due palle sono eccessive. Se graditi verrà richiesto il bis dal commensale, ma non ingozzate!

Identica anche la fiaba del gatto *Derlo*, che però ha protagonista un gattino.