

# Canederli alla barbabietola con cuore di Bavaria Blu

## Canederli alla barbabietola rossa con sorpresa all'interno!

I **Canederli alla barbabietola rosa** sono un grande classico della cucina altoatesina. Oggi, per fare qualcosa di nuovo, inseriremo al loro interno un cuore di Bavaria Blu Bergader, un formaggio erborinato con due tipologie di muffe nobili preparato con il miglior latte dei pascoli dell'alta montagna bavarese. Per questa ricetta ho deciso di utilizzare il Bavaria Blu Forte per dare un sapore deciso e intenso al piatto.

---

**Tempo di preparazione**  
**15 minuti**

**Dosi per**  
**4 persone**

### **Ingredienti**

2 cucchiaini di farina

1 cipolla bianca grande

50gr di burro

Olio evo q.b.

100gr di rapa rossa lessa

1 uovo

50gr di latte

150gr di pane raffermo a cubetti

60gr di Parmigiano grattugiato

Sale e pepe q.b.

Bavaria Blu Bergader q.b.

Brodo vegetale q.b. per bollire i canederli alla rapa

Erba cipollina q.b.

## Procedimento

1. Per preparare i **canederli alla barbabietola rossa con cuore di Bavaria Blu**, tagliamo finemente la cipolla e mettiamola in un tegame con burro e olio evo a stufare per almeno 10 minuti.
2. In un frullatore tritiamo la barbabietola lessa con l'uovo fino ad ottenere una purea liscia ed omogenea
3. In una capiente ciotola aggiungiamo il pane raffermo, il parmigiano, il latte, sale, pepe, la farina e la rapa frullata.
4. Amalgamiamo il tutto con le mani (avendo cura di usare dei guanti) Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido aggiungere altro pane raffermo. Per velocizzare questa operazione potrete anche frullare tutti gli ingredienti con un robot da cucina.
5. Far riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30

minuti.

6. Formiamo delle palline di Bavaria Blu e mettiamole da parte.
  7. Riprendiamo l'impasto dei nostri Canederli alla barbabietola. Stendiamo un cucchiaino di impasto sulla mano, adagiamo sopra la pallina di Bavaria Blu e chiudiamo l'impasto su se stesso con movimenti circolari.
  8. Procediamo così fino a terminare l'impasto.
  9. Tuffiamo i canederli alla barbabietola in abbondante brodo vegetale bollente e lasciamo cuocere per almeno 12-15 minuti.
  10. Serviamo i **Canederli alla barbabietola con cuore di Bavaria Blu**, ben caldi con dell'erba cipollina tritata e una spolverata di parmigiano grattugiato.
- 

**Conservare i Canederli alla rapa rossa in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica con il loro brodo di cottura e riscaldateli all'occorrenza.**

Consigli per gli acquisti: [Bavaria Blu Bergader](#)







