

20 Giugno 2013

Valsugana Sapori

Primi piatti trentini in vaschetta, pronti da cucinare

[video] Il viaggio di Territori.Coop passa attraverso il Trentino e le sue specialità: canederli e spätzle. Primi piatti trentini a marchio Valsugana Sapori, una linea fedele alla tradizione ma attenta alle esigenze dei consumatori



Trentino Alto Adige

Come nascono i canederli trentini? Andiamo a vedere come prendono forma questi **grandi gnocchi preparati con pane raffermo, salsiccia e speck brasati**, da servire in brodo o completare con burro fuso e scaglie di grana trentino. Un primo piatto che proviene da semplici ingredienti, a conferma della matrice contadina di questa zona.

E qual è l'origine degli Spätzle? Scopriamo il background rurale di questo impasto altrettanto semplice, che vanta anche una versione bianca e una rossa con l'aggiunta di pomodoro. Sono ottimi da servire saltati con ricotta e speck, e nella versione bianca anche da usare come accompagnamento a selvaggina in umido.

A raccontare queste due specialità della linea Valsugana Sapori sono i produttori dell'azienda Lotto, che porta avanti la diffusione dei prodotti trentini attraverso la distribuzione organizzata di Coop.

Potrebbe interessarti anche

Trentino da spadellare: canederli e spätzle si trovano anche nel banco frigo [1]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/trentino-da-spadellare-canederli-e-sp%C3%A4tzle-si-trovano-anche-nel-banco-frigo>