



CANAL NO YOUTUBE: SABORESDOAFETOPIRACICABA

# Canederli

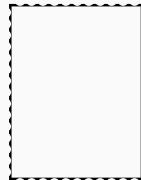
INGREDIENTES  
(RENDIMENTO PARA 10 PESSOAS)

- 1 KG DE TRIGO
- 1 KG DE BATATA
- 1 KG DE LINGUIÇA SUÍNA MOÍDA
- 4 OVOS

- 3 PÃES AMANHECIDOS
- 1 PEITO DE FRANGO
- 2 LITROS DE ÁGUA
- SAL A GOSTO

1. COLOQUE O FRANGO E AS BATATAS PARA COZINHAR NA MESMA PANELA.
2. APÓS COZIDOS, AMASSE AS BATATAS, DESFIE O FRANGO E RESERVE-OS.
3. DEIXE DE MOLHO OS PÃES NA ÁGUA QUENTE POR 10 MINUTOS.
4. MISTURE EM UMA TIGELA A BATATA, OS PÃES, A LINGUIÇA, E ACRESCENTE TRIGO AOS POUCOS ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA.
5. COM UMA COLHER FAÇA BOLINHAS DESSA MASSA.
6. COLOQUE-AS NA ÁGUA FERVENTE (A MESMA QUE FORAM COZIDOS AS BATATAS E O FRANGO), ACRESCENTE O FRANGO E DEIXE COZINHAR POR 10 MINUTOS.
7. SIRVA A SEGUIR COM QUEIJO RALADO.

## Projeto Sabores do Afeto: cultura trentina-tirolesa



ACESSE ESSA E OUTRAS RECEITAS PELO QR CODE:



De: .....

Para: .....

.....

.....

.....

.....

.....

--	--	--	--	--	--	--	--



TRADIÇÃO  
PRESENTE NA  
VIDA E NA  
MESA



SABORES DO AFETO



CULTURA  
Trentina - Tirolesa

**Duas comunidades, uma paixão - a comida.**

*Santana e Santa Olímpia - Piracicaba - São Paulo*