

Indice

- 6 Un vero tirolese?
- 6 Il piatto dei contadini di montagna
- 7 Fatti e leggende
- 7 Uno, due, tre, quattro
- 7 Due tirolesi, un piatto: canederli e speck
- 8 Cucina tradizionale, alimentazione moderna
- 9 Canederli e tradizioni culinarie – il Törggelen
- 10 Menu con i canederli
 - 10 Canederli in brodo e come primo piatto
 - 10 Canederli come contorno
 - 11 Canederli come piatto unico
 - 12 Un viaggio intorno al mondo con i canederli
 - 13 Canederli dolci
- 13 Cosa si beve con i canederli?
- 14 Il coraggio della creatività
 - 14 La varietà dei canederli
 - 14 Senza speck
 - 14 Il nostro pane quotidiano
- 14 I suggerimenti dei cuochi
 - 14 Per fare in modo che i canederli durante la cottura non si sfaldino...
 - 14 Per fare in modo che l'impasto di patate per i canederli dolci non diventi troppo duro...
 - 14 Per fare in modo che i canederli alla frutta si chiudano bene mentre gli si dà forma...
- 15 Abbreviazioni per misure e peso
- 16 I canederli classici: passo per passo
 - 16 Canederli allo speck e canederli al tovagliolo
 - 17 Canederli pressati e canederli alle albicocche
- 18 Canederli saporiti
- 74 Canederli dolci
- 94 Indice dalla A alla Z
- 95 Dizionario gastronomico e termini tecnici della cucina