



CANEDERLI ALLE ERBE

con burro contadino e formaggio di montagna

Preparazione dell'impasto

1. Soffriggere la cipolla nel burro fino a doratura.
2. Frullare le erbe verdi nel mixer insieme alle uova.
3. Versare il pane per canederli in una terrina insieme alla farina e mescolare leggermente.
4. Aggiungere le erbe tritate, il latte, il formaggio fresco, il sale, il pepe e la noce moscata, mescolando energicamente e rapidamente.

Preparazione dei canederli

5. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per 15-20 minuti. Poi formare i canederli.
6. Lessare i canederli in acqua salata per 15-20 minuti (a seconda della grandezza).
7. Impiattare i canederli, cospargendoli con scaglie di formaggio di montagna e burro fuso caldo.

IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT

Cospargere i canederli pronti con erbe aromatiche appena colte. Si può usare un'unica erba, come il basilico o il prezzemolo, oppure una miscela di erbe diverse.

