

I CANEDERLI PRESSATI DEL GASSENWIRT

con insalata di cappuccio bianco pusterese

Preparazione

1. Tagliare il pane a dadini e versarli in una terrina.
2. Scaldare il latte, fonderci dentro 30 g di formaggio Graukäse tagliato a dadini e versare il composto sul pane.
3. Aggiungere 50 g di Graukäse tagliato a cubetti piccoli oppure grattugiato.
4. Incorporare le uova sbattute, l'erba cipollina tritata, la farina, il sale e il pepe.
5. Amalgamare il composto e impastarlo brevemente, poi coprirlo e lasciarlo riposare per 15 minuti.
6. Dall'impasto ricavare dei piccoli canederli tondi e appiattirli con la mano.
7. Scaldare il burro in padella e friggere i canederli fino a che non prendono un bel colore dorato.
8. Nel frattempo riempire una pentola di acqua, portare ad ebollizione e insaporirla con il sale e un po' di Graukäse.
9. Cuocere i canederli arrostiti nella pentola per 6-8 minuti.

Suggerimento di presentazione

Disporre i canederli su un letto di cappuccio bianco pusterese e cospargere leggermente con il burro fuso. Servire con un po' di Parmigiano o Graukäse grattugiato.

IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT

I canederli pressati sono deliziosi anche solo con il burro fuso e un po' di Graukäse grattugiato.

