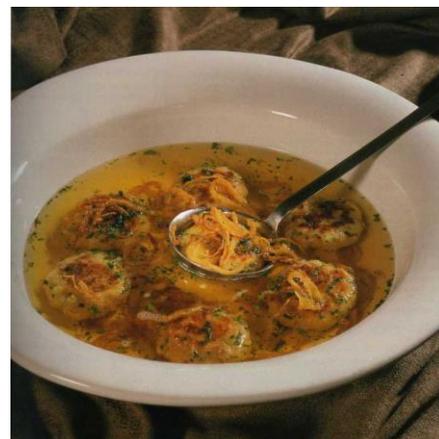


Canederli pressati (Per 4 persone)

Ingredienti 150 g di pane raffermo o pane per canederli
100 g di formaggio grigio o di gorgonzola
circa 100 ml di latte
2 uova
1 C di farina (20 g)

Condimento sale

Altro 100 g di burro per rosolare



- Tagliare il pane a dadini e metterlo in una ciotola.
- Scaldare il latte e sciogliervi dentro metà del formaggio grigio.
- Grattugiare l'altra metà o tagliare a dadini.
- Versare tutto nella ciotola con il pane, insieme alle uova, al sale e alla farina.
- Impastare bene la massa e farla riposare per 15 minuti.
- A questo punto formare dei canederli e poi schiacciarli con la mano.
- Scaldare il burro in una padella e rosolarvi i canederli da entrambe le parti.
- Nel frattempo far bollire dell'abbondante acqua in una pentola e fate cuocere i canederli pressati.

Tempo di cottura: 8-10 minuti

Suggerimenti e consigli

- Servite i canederli pressati in un brodo di carne con cipolle rosolate, insalata di cavolo rapa.
- A seconda del gusto, è possibile incorporare alla massa dei canederli anche un cucchiaino di erba cipollina.

