



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Canederli pressati al formaggio

I canederli pressati sono prima rosolati, poi bolliti e quindi serviti con insalata di cavolo cappuccio o in brodo.

Ingredienti

4-6 PERSONE 20 MIN.
1 kg pane per canederli
prezzemolo fresco
250 ml latte
burro chiarificato
60 g burro fuso
2-3 spicchi d'aglio
7-8 uova da allev. all'aperto
erba cipollina
120 g formaggio grigio
40 g parmigiano (grattugiato)
4 erba cipollina
cucchiaino
da
tavola
2 "Knet" (formaggio grigio
cucchiaino molto stagionato)
da
tavola
sale, pepe

Preparazione - Canederli pressati al formaggio

1. Mescolate il pane per i canederli, le uova e l'aglio tritato finemente con l'erba cipollina e il prezzemolo e condite con sale e pepe.
2. Nel frattempo, scaldate il latte, mescolate il "Knet" e il formaggio grigio e uniteli all'impasto dei canederli.
3. Lasciate riposare il composto per circa 5 minuti, formate delle palline leggermente schiacciate e rosolateli nel burro chiarificato fino a farli brunire da entrambi i lati.
4. Nel frattempo, mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e inserite i canederli fritti. Fate cuocere i canederli per 8 a 10 minuti e toglieteli con la schiumarola. Cospargere con Parmigiano e servire con burro fuso ed erba cipollina.

Buona fortuna



Monika Eder

Contadina dei prodotti di qualità del Gallo Rosso
MOARHOF A CAMPO TURES

www.roterhahn.it

