

Canederli al formaggio

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 45 minuti

Calorie: 287 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 30 gr di cipolle
- 20 gr di burro
- 100 gr di formaggio (ricotta stagionata "Graukäse" o formaggio di montagna)
- 150 gr di pane bianco raffermo tagliato a dadini o di pane per canederli
- 2 uova
- 100 ml di latte
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiaini di erba cipollina tagliata finemente
- Sale e pepe
- 20 gr di formaggio grana grattugiato
- 30 gr di burro fuso

57

Sbucciare la cipolla, tagliarla a rondelle sottili e rosolarla nel burro. Tagliare il formaggio a dadini ed unirlo al pane ed alla cipolla rosolata. Mescolare le uova con il latte ed unire il tutto all'impasto di pane aggiungendo anche l'erba cipollina. Condire con sale e pepe e mescolare bene. Incorporare la farina ed impastare fino ad ottenere una massa consistente. Formare gli gnocchi con le mani bagnate. In una pentola capiente portare ad ebollizione abbondante acqua salata. Versare gli gnocchi e farli cuocere per circa 15 minuti. Togliere gli gnocchi dall'acqua, scolarli, disporli su un vassoio o nei piatti e cospargerli di formaggio grana. Versare sugli gnocchi il burro fuso e servire con un pizzico di erba cipollina.

