

PRIMI PIATTI

# Canederli ripieni al formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Canederli ripieni al formaggio

## INGREDIENTI

PANE KAISER a cubetti - 300 gr

FONTINA 100 gr

CIPOLLA piccola - 1

FARINA 40 gr

BURRO 40 gr

UOVA 3

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

LATTE 240 ml

BRODO DI CARNE 800 ml

SALE

## PER CONDIRE

FORMAGGIO GRATTUGIATO

ERBA CIPOLLINA

BURRO FUSO

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare i canederli ripieni al formaggio, per prima cosa preparate una bella pentola di brodo di carne, che utilizzerete sia per cuocere, che per servire i canederli.

A questo punto preparate i canederli ripieni al formaggio nel seguente modo: tagliate a cubetti piccoli il pane kaiser e, raccoglietelo in un recipiente capace.

**2** Affettate finemente la cipolla e mettetela a soffriggere insieme al burro, in una casseruola. A fiamma moderata e girando spesso lasciate appassire la cipolla per qualche minuto.

**3** Una volta che la cipolla si sarà appassita, spegnete il fuoco, lasciatela intiepidire leggermente, quindi unitela nel recipiente con il pane. Aggiungete le uova sbattute, il latte, la farina, il prezzemolo tritato e l'erba cipollina, regolate il composto con un pizzico di sale e, amalgamate bene con le mani.

Se necessario inumiditevi le mani per facilitare la lavorazione.

**4** Lasciate riposare il composto per 10 minuti. Trascorso il tempo indicato, riprendete l'impasto e formate delle palline del peso di circa 50 g ciascuna.

Tagliate a cubetti la fontina, quindi create un'incavo al centro di ogni canederlo e farcite con un cubetto di fontina, quindi riformate le palline.

**5** Scaldate il brodo di carne e, lasciatelo sobbollire, tuffate nel brodo caldo i canederli appena confezionati, pochi per volta e, lasciateli cuocere per 12 minuti circa.

**6** Arrivati a cottura, servite i canederli ripieni al formaggio in brodo, oppure con del burro fuso, formaggio grattugiato e, una spolverata di erba cipollina.