

PRIMI PIATTI

Canederli al formaggio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 panini raffermi brodo
3 uova
erba cipollina
3 cucchiari di farina
formaggio grattugiato
1 bicchiere di latte
acqua
150 g di gorgonzola piccante o di caprino
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i panini a dadini; raccoglieteli in una terrina, bagnateli con il latte tiepido e lasciateli inzuppare, rivoltandoli di tanto in tanto. Quando saranno ben ammolliati, sgocciolateli e rimestateli con foga in una fondina, spargendovi a manciate, la farina. Mescolate al preparato il formaggio, lavorato a crema con i tuorli; poi incorporatevi anche

gli albumi, un pizzico di sale e una punta di pepe. Amalgamatelo manualmente; quindi, ottenuto un composto ben uniforme, dividetelo in dodici parti.

Date a ciascuna porzione di impasto la forma tondeggiante di una sfera, gettatela nel brodo in ebollizione e fatela cuocere, insieme alle altre, per 10 minuti.

Sgocciolate i "knodel", e divideteli nelle fondine. Irrorateli con del burro fuso bollente; cospargeteli di formaggio grattugiato e di erba cipollina spezzettata, e serviteli immediatamente.