

PRIMI PIATTI

Canederli alle erbe fini

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

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



INGREDIENTI

500g di pane raffermo a dadini
50g di farina
50g di erbe (cipollina
timo
maggiorana
crescione)
1 cipolla
2 uova
1/4 l di latte.

PREPARAZIONE

1 Mescolare le erbe ai dadini di pane, aggiungere la cipolla rosolata, il latte, le uova e spolverare con la farina.

Mescolare bene, formare dei piccoli canederli che verranno bolliti e serviti con burro fuso.