

PRIMI PIATTI

Canederli tirolesi al formaggio

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di pane tagliato a quadretti piccoli

3 uova intere

150 g di formaggio a pasta dura

noce moscata

1 cipolla bianca

brodo vegetale

sale

pepe nero

latte q.b.

2 cucchiai di farina

parmigiano

burro a piacere.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Rosolare le cipolle.



3 Tagliare il formaggio a cubetti piccolini.



- 4 Sbattere le uova in una scodella con sale, pepe macinato all'istante, noce moscata macinata sul momento, i 2 cucchiari di farina. Allungare con il latte fino ad avere un impasto liquido.

Rovesciare il tutto sul pane e lasciar riposare 10 minuti.



- 5 Mettere il brodo vegetale a bollire. Quando bolle, realizzare delle palline con l'impasto e metterle a cuocere 10 minuti nel brodo.

In questo tempo saliranno a galla, ma non questo non è indice di cottura, van fatte bollire pian pianino.

Servirle in brodo e parmigiano.



6 Oppure asciutte con burro fuso e parmigiano.