

PRIMI PIATTI

# Canederli di ricotta su salsa ai porri

di: *Cookaround*

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

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



## INGREDIENTI

1 kg di ricotta freschissima  
500g di farina  
3 uova  
cannella  
sale  
noce moscata

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti e formare dei piccoli canederli che verranno bolliti in acqua salata per 10 minuti. Lasciar raffreddare e impanare con farina, uova e pane grattugiato. Friggerli in olio bollente e servire con crema di porri.  
Per la crema, rosolare in poco burro i porri tagliati sottili, aggiungere panna e lasciar ridurre della metà.