Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Canederli ricetta base - Canederli al formaggio

Pane
Canederli al formaggio
Canederli
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo e gli avanzi di formaggio

Ingredienti:

- 300 g di pane raffermo
- erba cipollina
- un po' di cipolla
- burro
- 1 uovo
- 1/8 l di latte
- sale
- 50 g di farina
- 100 g di formaggio

Preparazione:

Tagliate il pane a cubetti, tritate finemente l'erba cipollina e la cipolla. Fate rosolare la cipolla nel burro e poi mettetela in una ciotola con il pane. Sbattete bene l'uovo con il latte e versate il composto sul pane. Salate, aggiungete la farina e l'erba cipollina e mescolate bene. Prendete dell'impasto con le mani e formate degli gnocchi rotondi con le mani. Fate bollire dell'acqua in una pentola, salatela, e aggiungete i canederli. Cuoceteli per 20 minuti.

Aggiungete 100 g di avanzi di formaggi di vari tipi, tagliati in piccoli cubetti, all'impasto base dei canederli. Al posto del pane bianco si può utilizzare anche il pane di segale oppure un misto dei due tipi di pane e al posto dell'erba cipollina si può utilizzare il prezzemolo. Gli altri ingredienti e la lavorazione rimangono invariati.

ca. 40 minuti.

* vegetariano se si utilizza pane senza strutto.