

Piccoli canederli al puzzone di Moena

Pane

Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo

Piatti di pasta

Fonte: <https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/piccoli-canederli-al-puzzone-di-moena>

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pane raffermo
- 200 g di formaggio Puzzone di Moena
- 3 uova
- 10 cl di latte
- 50 g di farina
- 50 g di parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione:

Tagliare a dadini il pane e il formaggio, versare il latte sul pane e lasciarlo ammorbidire. Aggiungere tutti gli ingredienti e impastare (l'impasto dovrà essere omogeneo e morbido).

Formare delle piccole palle di diametro tre centimetri circa, tuffarle nell'acqua bollente salata e non appena saranno venute a galla scolarle e condirle con una fonduta di formaggi o con burro versato e parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione: ca. 40-45 minuti