



***TiroIstintivoLazio***

## **CANEDERLI AL FORMAGGIO**

### **Ingredienti per 12 canederli al formaggio:**

300g di pane raffermo  
un bicchiere di latte  
300g di formaggio (Gruyère, Gouda, Fontina valdostana, Emmental)  
1 cipolla  
1 cucchiaio di farina  
3 uova  
2 cucchiaini di erba cipollina  
prezzemolo

burro e parmigiano per condire

### **Preparazione:**

Come per i canederli agli spinaci tagliate il pane a dadini e versarci un bicchiere di latte. Attendere che si ammoridisca un po', poi aggiungere i 4 formaggi tagliati anch'essi a piccoli dadini e la cipolla precedentemente soffritta in un po' di burro. Salate, aggiungete l'erba cipollina, le uova e amalgamate con le mani (vi consiglio di provare prima a mettere solo due uova e poi ad aggiungere il terzo solo se vedete che il tutto non si amalgama abbastanza bene). Aggiungere un cucchiaio di farina, mescolare e poi con il composto ottenuto formate delle palle di 6cm di diametro circa.

### **Cottura:**

Cuocete i canederli in acqua salata o nel brodo (ancora meglio) per circa 15 minuti. Scolateli, adagiateli sui piatti e conditeli con abbondante burro fuso e parmigiano. la ricetta originale prevede che il burro venga fatto soffriggere finché diventa dorato e vi assicuro che è una delle cose più buone che esistano. Purtroppo però il burro cotto in quel modo non è per niente salutare, quindi meglio optare per burro fuso e basta

***NOTA*** I canederli che vi avanzano possono essere congelati. Disponeteli su un vassoio, copriteli con la pellicola o la carta argentata e metteteli in una busta nel surgelatore. Quando saranno congelati, trasferiteli in delle buste da surgelatore e quando vorrete usarli riportateli a temperatura ambiente e cuoceteli come indicato sopra o immergeteli congelati nel brodo ma cuocendo 5 minuti in più.