



Canederli ai formaggi

[Del 12/01/2006 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Minestre & zuppe](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 3 panini rafferma, 400 g di latte, 3 uova, 100 g di formaggio fontina, 100 g di formaggio asiago, 50 g di formaggio gorgonzola, 50 g di formaggio parmigiano grattugiato, 6 cucchiai di brodo, cipolla

Tagliare a fette il pane e bagnarlo nel latte tiepido. Mescolare e far riposare due ore. Aggiungere i formaggi a dadini, la cipolla già imbrodata a fuoco dolce, le uova, la farina e il parmigiano. Formare con l'impasto dei grossi gnocchi e farli bollire per 15 minuti nel brodo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]