



Canederli di formaggio

[Del 23/02/2003 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Minestre & zuppe](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 300 g di pane raffermo, 300 g di formaggio emmenthal o fontina, 3 uova, 3 cucchiaini di erba cipollina, 1 bicchiere di latte, 1 cipolla, 1 cucchiaio di farina, prezzemolo, formaggio grana grattugiato, burro, sale

Tagliare a dadini il pane e versarvi sopra il latte. Mentre il pane si ammorbidisce nel latte, tagliare il formaggio a dadini piuttosto piccoli. Appassire la cipolla nel burro e unirla al pane ammorbidito. Aggiungere il formaggio, le uova, l'erba cipollina, il prezzemolo e il sale. Amalgamare il tutto, aggiungere la farina e mescolare ancora molto bene. Portate a bollore una grossa pentola di acqua salata. Fare una prova con un cucchiaio di composto per accertarsi che cuocendo non si sfaccia nella pentola: nel qual caso aggiungere un po' di farina. Se il composto ha passato la "prova pentola", formare a cucchiainate dei grossi gnocchi nel palmo della mano bagnata e farli cuocere per 15 minuti circa a fuoco basso. Scolarli con il mestolo forato, disporli in un largo piatto da portata, cospargerli di grana grattugiato e versare abbondante burro fuso dorato.

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