



Canederli con fontina, zucca e porri

[Del 20/03/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Pastasciutte](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 200 g di pane secco, 100 g di formaggio fontina, 1 uovo, 200 g di porri, 200 g di zucca, erba cipollina, latte, formaggio parmigiano, sale, pepe, 1 noce di burro

Tagliare la fontina e il pane a cubetti e unirli all'uovo e al latte, quindi lasciar riposare. Formare dei canederli e schiacciarli, rosolarli da ambo i lati e lessare per 10 minuti. Tagliare i porri e la zucca a julienne, sbollentarli e insaporire con il burro. Scolare i canederli, asciugarli e metterli sulle verdure. Servire con parmigiano e burro fuso.

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