

Canederli pressati



Ingredienti

Per i canederli:

100 ml latte fresco
200 g cubetti di pane bianco raffermo
2 uova
1 cucchiaino di farina
100 g cubetti di formaggio
erba cipollina e prezzemolo
50 g cipolla
sale e burro per arrostire

Per la salsa:

125 g yogurt intero naturale di Vipiteno
100 ml panna fresca
50 g formaggio grattugiato
erba cipollina
burro

Preparazione

Mischiare in una ciotola i cubetti di formaggio, la farina, i cubetti di pane, il latte, le uova, il sale, il prezzemolo e la cipolla. Formare dei canederli piatti con le mani. Arrostire in una pentola i canederli da tutte e due i lati. Fare bollire acqua salata e cuocere i canederli arrostiti per ca. 8-10 minuti. Per la salsa scaldare il burro con la panna, lo yogurt, il formaggio grattugiato e l'erba cipollina e usare come topping finale per canederli.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno