

# 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