

CANEDERLI NATALIZI DEL RONZ

Bis di canederli, per scaldarsi e rilassarsi in casa.

Tempo preparazione: 50 minuti

Difficoltà: Alta

4 persone

Ingredienti:

- 60 gr cipolla tritata
 - 90 gr spinaci lessi tritati (200 g spinaci freschi)
 - 150 gr pane raffermo a cubetti
 - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 - 2 uova
 - 50 ml latte
 - 30 gr formaggio Asiago DOP Bennet
 - 1 cucchiaino di farina
 - q.b. cannella
 - q.b. sale e pepe
-
- 40 gr concentrato di pomodoro
 - 50 gr cipolla
 - 150 gr pane raffermo a cubetti
 - 20 gr olio extravergine d'oliva
 - 2 uova
 - 50 gr formaggio asiago DOP Bennet
 - 20 gr farina
 - q.b. paprika affumicata
 - q.b. formaggio grattugiato
 - sale e pepe
-
- 200 gr burro selezione gourmet Bennet
 - 150 gr parmigiano reggiano
 - 30 gr erba cipollina affettata





Gli editoriali.

Procedimento

Canederli verdi:

Soffriggere la cipolla in 2 cucchiai di olio fino a quando sarà ben dorata. Tritare gli spinaci e mescolare insieme al pane, alla cipolla, alle uova, al latte, al formaggio asiago, alla farina, al sale e alla cannella.

Canederli rossi:

Soffriggere la cipolla nell'olio fino a quando sarà ben dorata. Frullarla con le uova e mescolarle al pane, la cipolla, il concentrato di pomodoro, il formaggio, la farina, il sale e la paprika.

Lasciar riposare gli impasti per 30 minuti. Suddividere l'impasto in 8 e formare i canederli. Cuocerli a fuoco basso in acqua bollente per 20 minuti. Servire con formaggio grattugiato e burro fuso.