



# CANEDERLI PRESSATI

## UN VERO CLASSICO

### **Hai bisogno di:**

Per circa 8 canederli

- ° 100ml di latte
- ° 150g di pane bianco a dadini
- ° 2 uova
- ° 1 cucchiaio di farina
- ° 100g di formaggio grigio a dadini (o un altro formaggio saporito)
- ° sale
- ° un pò di burro

### **E così vengono fatti:**

Mescola il formaggio a dadini e la farina con il pane. Sbatti il latte, le uova e il sale. Mescola il latte e l'uovo con il pane. Impasta bene e lascia riposare per un po'. Forma i canederli con le mani bagnate ed appiattili. Friggi i canederli pressati nel burro caldo e farli rosolare da entrambi i lati. Nel frattempo, porta ad ebollizione abbondante acqua salata e aggiungi i canederli. 8-10 minuti dopo, tirali fuori e servirli in brodo di carne o con l'insalata di crauti.