Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Piccoli canederli al puzzone di Moena

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo
Piatti di pasta
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/piccoli-canederli-al-puzzone-di-moena

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pane raffermo
- 200 g di formaggio Puzzone di Moena
- 3 uova
- 10 cl di latte
- 50 g di farina
- 50 g di parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione:

Tagliare a dadini il pane e il formaggio, versare il latte sul pane e lasciarlo ammorbidire. Aggiungere tutti gli ingredienti e impastare (l'impasto dovrà essere omogeneo e morbido).

Formare delle piccole palle di diametro tre centimetri circa, tuffarle nell'acqua bollente salata e non appena saranno venute a galla scolarle e condirle con una fonduta di formaggi o con burro versato e parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione: ca. 30 minuti, più il tempo per l'ammollo del pane

**vegetariani se preparati con pane senza strutto*