

Canederli gratinati in salsa di verdure



Per 4 persone

Canederli:

340 g di michette raffermate o di pane contadino raffermo
3 dl di latte caldo
80 g di cipolle
20 g di prezzemolo
10 g di burro
1 uovo
sale, pepe, noce moscata

Salsa:

100 g di porri
160 g di carote
120 g di sedano rapa
10 g di burro
0,5 dl di vino bianco
0,5 dl di brodo
1 dl di panna
40 g di piselli surgelati
sale, pepe
60 g di Gruyère grattugiato

Tagliare il pane a dadini e coprirlo di latte. Lasciare riposare per 30 minuti.

Tritare finemente cipolle e prezzemolo, rosolarli leggermente nel burro, versare sul pane. Frullare le uova e aggiungerle al composto. Regolare di sale e pepe, amalgamare fino a ottenere una massa compatta, senza impastare.

Pulire le verdure e tagliarle a fette, a bastoncini e a dadini. Rosolare nel burro, bagnare con il brodo e il vino bianco, portare a ebollizione e cuocere a fuoco lento per 5 minuti, coperto. Aggiungere la panna e fare cuocere per qualche minuto. Aggiungere i piselli, regolare di sale e pepe e versare in una pirofila da forno.

Con le mani formare i canederli con l'impasto ottenuto. Cuocere in acqua salata sotto il punto di ebollizione per ca. 10 minuti. Disporre i canederli sulla salsa e spolverizzare con il formaggio. Gratinare per ca. 15 minuti nel forno riscaldato a 220 gradi.



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane