



Canederli al formaggio saltati con insalata

Preparazione:

Cuocere i canederli per 10 min. in 2 litri di acqua salata, quindi scolarli immediatamente e lasciarli raffreddare.

Lavare l'insalata verde e spezzettarla. Tagliare il cetriolo, il pomodoro e il peperone giallo a pezzetti.

Tagliare i canederli ormai freddi a fette di 1-2 cm e friggerli in una padella antiaderente con un po' di olio su entrambi i lati.

Disporre l'insalata su un piatto piano e condirla con sale, pepe, aceto e olio d'oliva.

Infine, aggiungere le fette di canederlo saltato e servire.

 30 Min.

 2 Pers.

Ingredienti:

4 canederli al formaggio
insalata verde

1 pomodoro

½ cetriolo

½ peperone giallo