



Canederli alle rape rosse con salsa al gorgonzola e spinacini in foglia

Preparazione:

Cuocere i canederli come indicato sulla confezione.

Riscaldare lentamente il gorgonzola con un po' di latte e aggiustare, a piacere, di sale marino e pepe.

In una padella cuocere brevemente i pomodori ciliegini con le erbe aromatiche, il sale marino e un po' di zucchero a velo e farli saltare.

Far dorare gli scalogni tagliati finemente con un po' di burro oppure olio d'oliva, quindi aggiungere gli spinacini e aggiustare di sale marino e pepe. Servire immediatamente con la spuma di salsa al gorgonzola e i pomodori ciliegini.

 25 Min.

 4 Pers.

Ingredienti:

8 canederli alle rape rosse
200-300 g di gorgonzola
250-300 ml di latte
12 pomodori ciliegini
4 scalogni
2 manciate di spinacini
Sale marino e pepe
Erbe aromatiche
Zucchero a velo