



## Canederli agli spinaci con salsa al gorgonzola

### Preparazione:

Tritare finemente la cipolla e, in una padella, soffriggerla con il burro fino a doratura.

Nel frattempo, cuocere i canederli in circa 2 litri di acqua salata.


Aggiungere il latte e riscaldare (non bollire).

Tagliare il gorgonzola a pezzetti e farlo sciogliere in padella con il latte fino a raggiungere una consistenza cremosa.

Aggiustare di sale e pepe.

Disporre i canederli di spinaci cotti su un piatto e ricoprirli con la salsa al gorgonzola; servire immediatamente.

 15 Min.

 2 Pers.

### Ingredienti:

4 Canederli agli spinaci  
 1 confezione di canederli di spinaci  
 1 cipolla piccola  
 50 g di burro  
 100 ml di latte  
 80 g di gorgonzola  
 sale e pepe