

1863  
1919  
Strauss



## Canederli al formaggio con burro e parmigiano

### Preparazione:

Cuocere i canederli al formaggio in circa 2 litri di acqua salata.

Nel frattempo, in una padella soffriggere il burro fino a doratura.

Scolare i canederli e disporli su un piatto.

Cospargerli con il parmigiano, l'erba cipollina tagliata finemente, il burro fuso e servire immediatamente.

🕒 10 Min.

👤 2 Pers.

### Ingredienti:

4 Canederli al formaggio

2 cucchiaini di burro

2 cucchiaini di parmigiano  
grattugiato

erba cipollina tritata finemente