




## Canederli ai funghi con panna ai funghi

### Preparazione:

Cuocere i canederli come indicato sulla confezione.

Scegliere funghi di qualsiasi varietà (unica o mista). In una padella o pentola rosolarli a fuoco vivo con un po' di burro chiarificato, olio di girasole o di colza e insaporire con sale marino e pepe. Aggiungere la cipolla tagliata finemente e, a piacere, un po' d'aglio e soffriggerla fino a renderla trasparente, quindi incorporare un mazzetto di timo e il prezzemolo tritato finemente. Sfumare, a piacere, con un po' di cognac, gin o whiskey. Versare la panna liquida e cuocere la salsa, finché non avrà raggiunto la consistenza desiderata. Servire il tutto con i pomodori ciliegini saltati e della pancetta tagliata sottilissima (se non è una pietanza vegetariana).

 25 Min.

 4 Pers.

### Ingredienti:

8 canederli ai funghi  
 500 g di funghi  
 1 cipolla  
 1 spicchio d'aglio  
 1 cucchiaio di burro chiarificato  
 Timo  
 Prezzemolo  
 2 cucchiaini di cognac  
 12 pomodori ciliegini  
 Pancetta a piacere  
 Sale marino e pepe  
 Panna