




Classico tris di canederli con burro fuso e parmigiano

Preparazione:

Cuocere i canederli come indicato sulla confezione.

In una pentola scaldare il burro, finché il burro non comincerà a bollire e a caramellare. Preparare un condimento omogeneo a base di olio d'oliva, aceto balsamico, sale marino, pepe, zucchero e acqua minerale. Quindi lavare il songino e marinarlo nella salsa. Servire il tutto con i canederli (ai formaggi, allo Speck e agli spinaci) e cospargerli di burro fuso e parmigiano.

 25 Min.

 4 Pers.

Ingredienti:

- 4 canederli allo Speck
- 4 canederli agli spinaci
- 4 canederli ai formaggi
- 250 g di burro
- 4 manciate di songino
- 250 g di parmigiano
- Olio d'oliva
- Aceto balsamico
- Acqua minerale
- Sale marino e pepe
- Zucchero