




Canederli ai formaggi con panna ai peperoni e scalogno


Preparazione:

Cuocere i canederli come indicato sulla confezione.

Rimuovere i semi dei peperoni rossi e lavarli, quindi tagliarli a striscioline e rosolarli a fuoco vivo con un po' di olio d'oliva e aglio. Aggiungere le erbe aromatiche tritate e lo scalogno, fare dorare brevemente il tutto, quindi sfumare con un po' di vino bianco e farlo evaporare. Aggiustare di sale marino e pepe.

Infine, versare la panna liquida e cuocere la salsa, finché non avrà raggiunto la consistenza desiderata.

 20 Min.

 4 Pers.

Ingredienti:

8 canederli ai formaggi
 2 peperoni rossi
 2 scalogni
 1 spicchio d'aglio
 2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate
 200 ml di vino bianco
 250 ml di panna liquida
 Sale marino e pepe