Preparazione **Canederli**

Come si preparano le canederli di Strauss?

Versare i canederli freschi o surgelati in abbondante acqua (ca. 2 litri per 4 canederli) bollente e salata. Portare di nuovo l'acqua a ebollizione e cuocerli a fuoco medio per 10 min. quelli freschi e 18–20 min. quelli surgelati.

I canederli vanno bolliti a fuoco lento con il coperchio, così risultano più soffici e morbidi. Se vengono cotti senza coperchio saranno più compatti.

Toglierli dall'acqua e servirli tradizionalmente con parmigiano grattugiato, erba cipollina tagliata fine e burro fuso dorato. Ma non ci sono limiti alla fantasia, tante altre idee le trovate nelle nostre ricette!

Buon appetito.

Strauss

Gastronomische Spezialitäten

Strauss Josef GmbH – Unterrainerstr. 62 – 39057 Eppan (BZ) – Südtirol – Italien – Tel. +39 0471 63 33 37 – info@straussjosef.it