

Canederli d'ortiche

Per 8 persone

Ingredienti:

600 g di ortiche

400 g di pane per canederli

2 cipolle tagliate a dadini

2 spicchi d'aglio

2 C d'olio

4 uova

2 C di farina

700 ml di latte

Sale e pepe

Altro:

formaggio di montagna grattugiato, erba cipollina tagliata finemente. 150 g di burro fuso

Preparazione:

Lavare i fogli d'ortiche e tagliare finemente. Tagliare il pane bianco a dadini e metterlo in una scodella e aggiungere l'ortiche. Prendere la cipolla e i spicchi d'aglio e tagliarle a dadini e rosolarla nel olio. Unire il latte scaldato, l'uova, sale e pepe mescolare, e versare nella scodella col pane. Impastare bene la massa e farla riposare per circa 15 – 30 min. Nel frattempo portare a bollare abbondante acqua salata in una pentola, prima formare un canederlo di prova e cuocerlo in acqua salata poi formare gli altri canederli e cuocervi per circa 15 min. Servire i canederli su un piatto con formaggio di montagna grattugiato, burro fuso, e erba cipollina tagliata finemente.

