

Canederli di prugne

Ingredienti

Per la pasta:

sale

1 kg patate

500 g di susine

20 g di burro

per le briciole:

100 g di farina

100 g di burro

25 g di semolino

pane grattugiato

1 tuorlo d'uovo

Zucchero e cannella

Preparazione:

Lasciare ammorbidire le prugne in acqua tiepida, togliere il nocciolo, al posto del nocciolo mettere un cucchiaino di zucchero. Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate, lasciarle intiepidire, aggiungere la farina, l'uovo, una noce di burro 4 cucchiaini di latte e un pizzico di sale, lavorare bene con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo, formare degli gnocchi abbastanza grossi, al centro di ognuno mettere una prugna e richiudere. Lessarli in acqua bollente, scolarli e condirli con pane grattugiato rosolato nel burro, zucchero e cannella.

