

CANEDERLI AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 panini raffermi,
- 400 g di latte,
- 3 uova,
- 100 g di fontina,
- 100 g di asiago,
- 50 g di gorgonzola,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 6 cucchiaini di brodo,
- cipolla.

Tagliare a fette il pane e bagnarlo nel latte tiepido.

Mescolare e far riposare due ore.

Aggiungere i formaggi a dadini, la cipolla già imbriondita a fuoco dolce, le uova, la farina e il parmigiano.

Formare con l'impasto dei grossi gnocchi e farli bollire per 15 minuti nel brodo.