

CANEDERLI DI PANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 panini
- 60 g di burro
- 20 cl di latte
- 2 uova
- sale
- noce moscata
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Togliete la crosta ai panini e tagliateli a fettine sottili.

Sbattete il latte con le uova e versatelo sui panini insieme con lo strutto di burro.

Aggiungete il prezzemolo, condite, mescolate e lasciate riposare per circa 10 minuti.

Adagiate l'impasto su un foglio o una salvietta ingrassata, arrotolatelo, legatelo da entrambe le estremità e fatelo cuocere in acqua bollente per 35 minuti circa.