

## CANEDERLI DI PORCINI CON FONDUTA AI FUNGHI



### Ingrédients Menù

200 g Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

300 g Gransalsa di funghi porcini - BV1

q.b. Buon brodo vegetale - BC1

### Ingrédients

3 Uova

50 ml Panna

50 g Parmigiano Reggiano

q.b. Latte

350 g Pane

q.b. Sale e Pepe

3 cucchiaini Farina

50 g Burro

q.b. Erba cipollina fresca

q.b. Scalogno

**Chef:** Barbara Benvenuti

### Préparation

Per 6 persone

Preparare il Brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Ammorbidire il pane precedentemente sminuzzato nel latte, quindi trasferirlo in una ciotola e amalgamarlo con la farina, le uova, il Parmigiano, lo scalogno tritato, l'erba cipollina, 100 g di Gransalsa ai porcini e 30 g di burro. Aggiustare di sale e pepe, poi lavorare con cura gli ingredienti fino ad ottenere un impasto consistente, con il quale confezionare palline di media grandezza. Lessare i canederli nel Brodo preparato. Nel frattempo in una casseruola sciogliere il burro rimasto e incorporarvi la Fonduta, la panna e la restante Gransalsa ai porcini. A questo punto scolare i canederli, distribuirli nei piatti e salsarli con la Fonduta ai Porcini. Completare con fili di erba cipollina e servire.