# CANEDERLI DI PORCINI CON FONDUTA AI FUNGHI



## Ingredienti Menù

200 g Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1
300 g Gransalsa di funghi porcini - BV1
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X

## Ingredienti

3 Uova
50 ml Panna
50 g Parmigiano Reggiano
q.b. Latte
350 g Pane
q.b. Sale e Pepe
3 cucchiai Farina
50 g Burro
q.b. Erba cipollina fresca
q.b. Scalogno

**Chef:** Barbara Benvenuti

## Procedimento

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.

## Procedimento senza glutine

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)