

## CANEDERLI DI PORCINI CON FONDUTA AI FUNGHI



### Ingredienti 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

### Ingredienti

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

### 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.