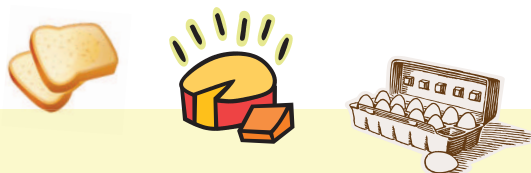


# Canederlotti alla verza e Puzzone di Moena su burro alla salvia

## Ingredienti



Per 10 persone:

- ⊖ 600gr. pane bianco da tramezzini tagliato a dadini
- ⊖ 400gr. Puzzone di Moena a dadini
- ⊖ 300gr. verza tagliuzzata
- ⊖ 4 uova intere + 1 tuorlo
- ⊖ 30gr. farina bianca 00
- ⊖ 100gr. Trentingrana
- ⊖ 50gr. scalogno tritato
- ⊖ sale e pepe



per il burro montato:

- ⊖ 200gr. burro
- ⊖ 50ml. brodo
- ⊖ salvia
- ⊖ sale



## Preparazione

Saltare con un cucchiaio d'olio Extravergine di oliva lo scalogno tritato e la verza.

Impastare delicatamente il pane con la verza, il Puzzone di Moena, la farina, le uova intere e il tuorlo, quindi formare delle palline di circa 35gr. l'una.

Tuffare i canederlotti nel brodo bollente e lasciarli finché vengono a galla.

Nel frattempo preparare il burro montato a bagnomaria, mettendo prima il brodo e le foglie di salvia, poi il burro poco per volta mescolando in continuazione.

Disporre la salsa sul fondo del piatto, adagiarvi i canederlotti e completare con del grana a scaglie e qualche fogliolina di salvia.

*Buon Appetito!*