

## Canederlotti alla verza e Puzzone di Moena su burro ai porcini

### Ingredienti

**1 kg** di pane bianco da tramezzini tagliato a dadini  
**800 g** di Puzzone di Moena a dadini  
**600 g** di verza tagliuzzata  
**5** uova intere e **2** tuorli  
**60 g** di farina bianca00  
**150 g** di Trentingrana  
**100 g** di scalogno tritato  
**q.b.** di sale e pepe

### Ingredienti per il burro montato

**500 g** di burro  
**100 ml** di brodo  
**150 g** di funghi porcini  
**q.b.** di sale

### Preparazione

Saltare con due cucchiaini d'olio extra vergine lo scalogno tritato e la verza. Impastare delicatamente il pane con la verza, il Puzzone di Moena, la farina, le uova intere e i tuorli, quindi formare delle palline di circa 35g 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, poi i dadini di porcini e infine il burro poco per volta mescolando in continuazione. Disporre la salsa sul fondo del piatto, adagiarvi i canederlotti e completare con del Trentingrana a scaglie.

