

Piccoli canederli dolci

Ingredienti

200 g di burro

100 g di zucchero a velo

2 stecche di vaniglia

la buccia di **2** limoni

700 g di ricotta nostrana

250 g di pane bianco sbriciolato

200 g di biscotti secchi

100 g di granella di nocciole

3 tuorli

200 g di farina

3 uova intere

Preparazione

Mescolare il burro con le uova, i tuorli, la vaniglia, la scorza di limone, il sale e la ricotta. Aggiungere la farina setacciata e lasciare riposare l'impasto in luogo fresco per circa 30 minuti.

Quindi formare con le mani inumidite dei piccoli canederli. Cuocerli in acqua bollente salata per circa 7/8 minuti.

Scolarli e passarli nel burro che avremo rosolato insieme ai biscotti sbriciolati e alla granella di nocciole.

Servirli con una salsa alla vaniglia e una composta di mele.

