

CANEDERLI DI RAPA ROSSA



INGREDIENTI

10 PORZIONI

Barbabietole	500g
Cipolla	100g
Burro	60g
Uova	4 - 5
Farina	70g
Formaggio	130g
Pane bianco (raffermo a fette)	400g
Latte	50ml
Sale e pepe	

PREPARAZIONE

Fate cuocere le barbabietole, sbucciate e mescolare con le uova e il latte. Tritare finemente la cipolla. Tagliate il formaggio a dadini. Soffriggere la cipolla nel burro e aggiungere alla massa barbabietola per il pane bianco. Formaggio, prezzemolo, spezie e farina e impastare bene. Con le mani bagnate, formare gnocchi e far bollire per dieci minuti in acqua bollente salata.

SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE

Servire con burro fuso, parmigiano o crema di gorgonzola.