



Canederli agli spinaci con burro e parmigiano

Preparazione:


Cuocere i canederli per 10 min in 2 litri di acqua salata.

Nel frattempo, in una padella rosolare il burro fino a doratura.

Togliere i canederli dall'acqua e disporli in un piatto.

Versarvi sopra parmigiano e burro fuso e servire immediatamente.

 10 Min.

 2 Pers.

Ingredienti:

4 canederli agli spinaci
2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini di parmigiano
grattugiato.