

Canederli d'albicocche (Per 4 persone)

Ingredienti 350 g di pasta di patate
8 albicocche
4 zollette di zucchero

Altro 1 c di cannella
50 g di zucchero
100 g di pane
biancograttugiato abbrustolito
50 g di burro



- Stendere la pasta di patate e ritagliarla in otto quadrati uguali.
- Lavare le albicocche, snocciarle e farcirle ognuna con mezza zolletta di zucchero.
- Avvolgere le albicocche con la pasta, sigillare bene e formare i canederli.
- Cuocere i canederli in abbondante acqua salata.
- Mescolare la cannella, lo zucchero ed il pane grattugiato, rotolarvi i canederli e servire con del burro schiumante.

Tempo di cottura: 15 minuti

Suggerimenti e consigli

- Questi canederli possono essere accompagnati da fragole, salsa alla vaniglia, gelato alla cannella o gelato alla vaniglia.

Variazioni

- Canederli di prugne: utilizzare delle prugne al posto delle albicocche.
- Canederli di fragole: utilizzare delle fragole al posto delle albicocche.
- Canederli di ciliegie: utilizzare delle ciliege al posto delle albicocche.