



## Canederli melanzane-pomodoro-mozzarella con salsa al basilico (Ricetta per 15 canederli)

### Ingredienti per i canederli:

200g di melanzane  
200g di pomodori  
200g di mozzarella  
olio di oliva  
aglio  
500g di pane bianco, senza crosta e tagliato a dadini  
100ml di latte  
200g di ricotta  
prezzemolo  
4 uova  
eventualmente 3 cucchiai di pangrattato

### Ingredienti per la salsa al basilico:

400ml di panna  
basilico  
sale, pepe  
2 cucchiai di Parmigiano

### Preparazione:

Tagliare a dadini le melanzane, i pomodori e la mozzarella. Rosolare le melanzane nell'olio di oliva con l'aglio. Condire i pomodori e lasciare sgocciolare. Unire il pane bianco ai restanti ingredienti. Aggiungervi le melanzane, i pomodori e la mozzarella e incorporare bene il tutto. Se l'impasto risultasse troppo morbido, aggiungere un po' di pangrattato, quindi formare delle palline e cuocere in acqua bollente salata per 10 minuti.

Per il condimento, far bollire la panna con abbondante basilico tritato, salare e pepare. Quindi passare la salsa al mixer, centrifugando fino ad ottenere una purea molto fine e aggiungere qualche cucchiaino di Parmigiano grattugiato.

Servire i canederli adagiati sulla salsa e guarnire con basilico tritato finemente.

Ricetta gentilmente fornita dall'Hotel Rosa d'Oro, Val Senales  
Ricetta tratta da Hanna Perwanger – Cucina tradizionale del Sudtirolo – Editrice Athesia, Bolzano - ISBN 978-88-8266-500-5