CANEDERLI IN BRODO E DORATI

Ingredienti:

Metti in ammollo una quantità di mollica di pane nel latte (quantità a occhio) per tre ore.
Prepara un impasto di formaggio grana grattuggiato abbondante, pane asciugato dal latte, burro fuso (ne basta un pochino) 1 uovo, farina (un pugno) sale e pepe, dadini di mortadella o prosciutto cotto affumicato, prezzemolo, un pochino di acqua o latte per diluire se necessario l'impasto.
Preparare con l'impasto le palle grosse quanto il palmo di una mano...
Infarinare esternamente le palle (canederli)... e metterli in brodo.
Se ti avanzano dei canederli cotti in brodo... asciugali, tagliali a fette e rosolali nel burro dorato... o margarina vegetale, sale e pepe.