CANEDERLI AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 panini raffermi,
- 400 g di latte,
- 3 uova,
- 100 g di fontina,
- 100 g di asiago,
- 50 g di gorgonzola,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 6 cucchiai di brodo,
- cipolla.

Tagliare a fette il pane e bagnarlo nel latte tiepido.
Mescolare e far riposare due ore.
Aggiungere i formaggi a dadini, la cipolla già imbiondita a fuoco dolce, le uova, la farina e il parmigiano.
Formare con l'impasto dei grossi gnocchi e farli bollire per 15 minuti nel brodo.