

FORMAGGIO DI MONTAGNA
BIOLOGICO DEI GRIGIONI

CARDARELLI BIOLOGICI
DALL'OBERLAND ZURIGHESE

LÖTTERLE
PROSCIUTTO AFFUMICATO
DELLA TÖSSTAL



Ricetta per 4 porzioni

4 fettine di Lötterle prosciutto affumicato della Tösstal (nell'assortimento da ottobre)
60 g di formaggio fresco con olive
40 g di cetriolini sott'aceto, alla julienne

60 g di cardarelli biologici dall'Oberland zurighese
30 g di olive verdi, snocciolate
60 g di crème fraîche
5 ml di succo di limone
Pane di segale

60 g di formaggio biologico di montagna dei Grigioni, saporito
40 g di pere biologiche Conference, tagliate a cubetti
10 g di aceto balsamico bianco
10 g di senape al miele
2 chicchi d'uva, tagliati in quattro
Sale e pepe
5 g timo, sminuzzato

Stendere il prosciutto affumicato e mediante una siringa per decorazioni disporre il formaggio fresco, aggiungere i cetriolini sott'aceto alla julienne, aggiustare di sale e pepe, infine, arrotolare.

Tagliare a brunoise funghi e olive, aggiungere la crème fraîche e speziare con sale, pepe e un po' di succo di limone. Servire su pane di segale.

Tagliare a brunoise il formaggio di montagna e le pere, poi, aggiungere senape al miele, aceto bianco, sale e pepe. Infine, guarnire con chicchi d'uva tagliati.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati