



Philly Cheesesteak alla svizzera

A volte non serve inventare, ma semplicemente reinventare con autenticità. Il Philly Cheesesteak è già di per sé un panino delizioso – tuttavia, perché non provare a rivisitarlo con ingredienti tipicamente svizzeri? Panino di Sils invece del classico hoagie, rib eye al posto di qualcosa di magro e formaggio che, non solo fonde, ma ha anche carattere. Il tutto preparato direttamente in padella, senza inutili fronzoli.

Ingredienti (1 panino grande)

1 panino di Sils
Circa 200–250 g di bistecca rib eye
1 grande cipolla
1 buona porzione di burro
Gruyère, tagliato a lamelle
con un pelapatate

Vacherin friburghese,
anch'esso tagliato a lamelle
Aromat
Pepe nero, a piacere

Preparazione

1. Cipolla

Tagliare finemente la cipolla. Soffriggerla lentamente nel burro in una padella grande e a fuoco medio, fino a quando diventa morbida e leggermente dolce. Non avere fretta. Questa è la base.

2. Carne

Tagliare la bistecca rib eye a strisce sottili perpendicolarmente alle fibre. Aggiungerla alla cipolla nella padella e rosolare brevemente il tutto. Non cuocere troppo, affinché la rib eye rimanga succosa.

3. Formaggio

Tagliare a lamelle il Gruyère e il Vacherin con un pelapatate e metterli direttamente sopra la

carne nella padella. Ridurre leggermente il calore e aspettare che il formaggio fonda e si amalgami con la carne e le cipolle.

4. Panino

Tagliare il panino di Sils a metà per il lungo e metterlo con il lato tagliato verso il basso direttamente sopra il formaggio e la carne nella padella. Attendere brevemente che il panino si scaldi e che diventi tutt'uno con il resto.

5. Finitura

Capovolgere la padella direttamente sul piatto. Condire generosamente con Aromat e, a piacere, aggiungere un po' di pepe nero. Pronto.

Vino consigliato

**Gamaret/Garanoir
Assemblage AOC Vaud**

