

**Raclette-Burek (Sirnica)**

Prima che arrivi la polizia del burek: in Bosnia, la variante con il formaggio si chiama in realtà “sirnica”. La mia versione unisce questa sfoglia croccante alla classica raclette svizzera. Pasta sottile, abbondante formaggio da raclette fuso, cetriolini sottaceto e burro. Non una ricetta tradizionale, ma davvero gustosa.

**Ingredienti**
Per l'impasto:
- 800 g di farina
- 500 g di acqua
- 20 g di sale

Per il ripieno:
- ca. 500 g di formaggio da raclette, tagliato a dadini
- 5 cetriolini, tagliati a dadini
- Un po' di burro fuso

**Preparazione**
1. Impastare farina, acqua e sale fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Coprire e lasciare riposare per un’ora.
2. Preriscaldare il forno a 160-170 °C e imburrare una teglia rotonda.
3. Su un ampio piano da lavoro, stendere l'impasto il più sottile possibile e allargarlo delicatamente con le mani.
4. Distribuire uniformemente il formaggio e i cetriolini sottaceto sull’impasto. Cospargere con un po' di burro fuso.
5. Arrotolare bene l'impasto e formare una spirale. Disporla nella teglia.
6. Spennellare nuovamente abbondantemente con burro fuso e cuocere in forno per 20-25 minuti fino a doratura.
7. Lasciare intiepidire brevemente e servire preferibilmente ancora caldo.

**Vino consigliato:**
Terrasse Tartegnin Grand Cru AOC La Côte



Terrasse Tartegnin Grand Cru AOC La Côte | Denner