

# Coppie sfiziose



## EURO 2016: Svizzera/Italia sul piatto

Il 10 giugno finalmente ci siamo - manca pochissimo al fischio d'inizio del campionato europeo di calcio in Francia. Speriamo in una partita tra Svizzera e Italia, dal punto di vista culinario saremmo infatti già pronti...

Da buona italo-svizzera nel mio petto battono sempre due cuori - qual è il paese più bello? O chi dovrebbe aggiudicarsi il titolo di campione d'Europa o domanda ancora più difficile: dove si mangia meglio?

Scaloppina alla panna con taglierini o spaghetti alla carbonara? Entrambi i piatti possono essere incredibilmente gustosi!

Per l'occasione del campionato europeo ho quindi preparato un piatto superveloce che richiede poco tempo, costa pochissimo, combina i due paesi e che, accompagnato da una bella birra fresca davanti ad una partita di calcio, risulta irresistibile. Anche se la combinazione può apparire un po' azzardata, alcuni anni fa ho scoperto questa pietanza sul menu di un ristorante di montagna e una volta a casa ho provato a prepararla. Sono arrivata alla conclusione che pomodori, mozzarella e "kartoffel" non sono proprio niente male come connubio. Hopp Schwiiz, Forza Italia!

## Ingredienti

- Rösti Hero (disponibile da Denner)
- Pomodori ramati
- Un po' di mozzarella
- Un po' di gruyère grattugiato
- Sale, pepe

## Preparazione

1. Riscaldare il forno a 180 °C
2. Preparare i rösti seguendo le istruzioni sulla confezione
3. Tagliare a pezzetti i pomodori ramati dopo aver tolto i semi aiutandosi con un cucchiaino
4. Tagliare a pezzi la mozzarella
5. Adagiare i pomodori, la mozzarella e il gruyère sui rösti pronti, infornare il tutto e cuocere a 180 °C finché il formaggio non inizia a fondersi
6. Gustare con una birra fresca (per es. Calanda Lager)

**[Translate to Italian:] Dazu passt**