

# **Buono e conveniente: Fetta di formaggio con mela e prosciutto a soli CHF 11.-**



**A soli 11 franchi per 4 persone, questi crostini di formaggio con mela e prosciutto si sono più che guadagnati il primo posto nella categoria buono e conveniente!**

Insieme a Röstli, Fondue, Raclette & Co, la «Chäässchnitte» appartiene alla categoria dei «classici svizzeri».

Parlando di classici: Avete mai sentito parlare della cosiddetta «Fetta di formaggio militare»? Questa versione fa tradizionalmente a meno del prosciutto ed è cotta in padella, ovviamente si può preparare anche al forno.

Come contorno è di solito servita un'insalata fresca e/o una mousse di mele. Anche nella nostra ricetta, le mele formano un dolce contrasto con i componenti salati, fornendo un tocco di freschezza.

Tutti fermi! ...e: Buon appetito!

Nota: Il prezzo della ricetta è stato calcolato utilizzando gli ingredienti più economici disponibili. Tuttavia, le fette di formaggio ci piacciono di più con il Prosciutto sopraffino IP-Suisse e il Pane di pura spelta di IP-Suisse.

- 2 cipolle medie, a strisce sottili
- 2 cucchiaini di burro
- 1 cucchiaino di olio neutro, ad es. olio di girasole
- 1 pagnotta di pane a fette
- 150-200 g di prosciutto
- 1-2 mele, senza semi e tagliata a fette di 3 mm di spessore
- 400 g di formaggio da raclette, a fette
- Spezie a vostra scelta, ad es. paprika in polvere, pepe di cayenna, pepe macinato, noce moscata...

1. Tostare 4 fette di pane, metterle in una pirofila, coprirle con mezza fetta di prosciutto ciascuna e poi con metà delle fette di mela.
2. Rosolare le strisce di cipolla con il burro e l'olio e soffriggerle lentamente fino a quando sono cotte e poi mettere la metà sulle fette di mela.
3. Coprire ciascuna fetta con 1 a 1½ fette di formaggio da raclette.
4. Infine, condire le fette di formaggio a piacere e cuocerle a 200 gradi sul secondo ripiano più alto del forno per circa 8 minuti.
5. Servire immediatamente e preparare altre fette di formaggio se necessario..

**Preparazione: 20 a 25 minuti**

### **Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC**

Giallo oro. Profumo di noce moscata e mandorle dolci. Al palato risulta pieno e camoso con una fresca acidità. Finale aromatico e persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini](#)