

# Per chi ama osare: quattro variazioni esotiche di raclette.



**Premettendo che nella sua forma classica la bontà della raclette è davvero difficile da superare, gustarla una volta tanto preparata in maniera completamente differente, in combinazioni sfiziose, è un'esperienza tutta da scoprire per il palato!**

L'allegria ha un nome: raclette! Delizioso formaggio accompagnato da una bottiglia di vino bianco svizzero, una buona compagnia e degli ottimi contorni. In inverno non c'è niente di più piacevole di una serata a base raclette o fondue con gli amici.

Quando 400 anni fa i malgari dei monti vallesani inventarono la raclette, non avrebbero mai osato pensare che questa pietanza un giorno sarebbe stata gustata nelle più disparate variazioni, dalla raclette con formaggio di capra a quella con la paprica passando per la raclette ai tartufi.

E saranno proprio loro probabilmente a rivoltarsi nella tomba nel sentire quali avventurose combinazioni abbiamo pensato di proporvi oggi. Ma si sa, nella vita bisogna sempre essere curiosi e provare piatti nuovi. Il voto degli amici ha decretato vincitrici queste quattro varianti di raclette, la preferita in assoluto è risultata essere quella con la carne secca e la rucola.

Quali strane combinazioni ti piace sperimentare con la raclette? O sei piuttosto tradizionale? Dicci la tua opinione su [Denner Facebook](#) .

## **Raclette pomodoro-mozzarella:**

- • 200 g di mozzarella
- • 60 g di pomodorini cherry
- • Basilico fresco
- • Origano fresco

## **Raclette gorgonzola-zucca di cera:**

- • 120 g di mascarpone-gorgonzola o formaggio di capra
- • Timo fresco
- • Miele liquido

- • 100 g di zucca di cera, tagliata a fette sottili

### **Raclette funghi-panna:**

- • 4 fette di formaggio raclette (ca. 130 g)
- • 4 funghi porcini grandi (o in base ai propri gusti), tagliati a striscioline o a dadini
- • 2 cucchiaini di crème fraîche
- • 1 cucchiaino di erba cipollina, tritata

### **Raclette carne secca-rucola:**

- • 4 fette di formaggio raclette (si può utilizzare anche il formaggio raclette all'aglio già pronto, in questo caso togliere l'aglio fresco dagli ingredienti)
- • ¼ di spicchio d'aglio, grattugiato
- • 20 g di carne secca
- • Rucola fresca

1. Vale per tutte e quattro le varianti: mettere il formaggio nei pentolini, poi aggiungere gli ingredienti (attenzione: non impilare gli ingredienti troppo in altezza, altrimenti rischiano di bruciarsi prima che il formaggio si fondi).
2. Far scivolare con la spatolina il contenuto dei pentolini sul piatto con le patate e i contorni e voilà, la raclette è pronta da gustare!