DENNER

Un menu per la famiglia, buono e conveniente: hörnli al formaggio con composta di mele a soli CHF 12.-

Un pezzo di cultura svizzera! Chi avrà avuto per primo l'idea di servire questa pasta al formaggio con della purea di mele? Anche se la combinazione appare alquanto bizzarra, il suo gusto è ottimo!Questa pietanza rievoca alla mia mente i ricordi d'infanzia. Se a cinque anni avessi potuto scegliere cosa mangiare, avrei sicuramente alternato cornetti al formaggio, risolatte , involtini di porro e prosciutto e minestra con le letterine.

Questa ricetta semplice viene a costare solo 12 franchi per quattro persone, a seconda della varietà di formaggio e mela. Non sono stati messi in conto burro, sale e pepe, e del prezzemolo si è calcolato solo la metà di un mazzetto.

- 500 g di cornetti
- 120 g di formaggio che fila dal gusto deciso (per es. Appenzeller), grattugiato a grana media
- 80 g di Gruyère, grattugiato a grana media
- 1 cipolla grande, tagliata a striscioline
- Poco prezzemolo tritato
- Poco pepe
- Un po' di burro (per arrostire)

- 4 mele
- 20 g di zucchero
- 2 dl di succo di mela
- Succo di ½ limone

1. Cuocere i cornetti in abbondante acqua salata finché non sono al dente. (Attenzione a non farli scuocere!)
2. Rosolare la cipolla con un po' di burro da arrostire o burro normale a fuoco moderato finché appassisce e diventa dorata.
3. Non appena i cornetti sono cotti, scolarli e metterli nella padella della cipolla, aggiungere il formaggio, poco prezzemolo e pepe e rimestare il tutto brevemente a fuoco vivo finché il formaggio è completamente sciolto.
4. Servire con la purea di mele.

1. Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti.

2. Metterle in padella con lo zucchero, il succo di mela e il succo di limone.
3. Farle cuocere con il coperchio a fuoco lento finché non risultano molto morbide.
4. Lasciarle raffreddare un pochino e poi ridurle in purea con il mixer.

Durata ca. 30 minuti