



Festo, Prodotto, Luogo, N

-  [Filiati](#)
- [Orario di apertura, Indirizzo](#)
-  [Lista della spesa](#)
- [Mostra elenco](#)

X



• **M**
[Gestisci il Migros Account](#)

•  [Logout](#)

M
[Accedi](#)



X



• **M**
[Gestisci il Migros Account](#)

•  [Logout](#)

|

- [Home](#)
- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Shop Vini](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Su di noi](#)
- [Servizi](#)

Menu |

- [Panoramica](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Frutta & verdura](#)
- [Prodotti IP-SUISSE](#)
- [Vino e champagne](#)
- [Superalcolici](#)
- [Sigari](#)
- [Hit del tabacco](#)

- [Standard di qualità](#)
- [I risultati del test](#)
- [Label](#)
- [Scorte d'emergenza](#)
- [Denner Guida dei vini](#)

Fondue & Raclette

Fondue & Raclette

[Niente rende l'autunno più accogliente di una bella raclette o di una cremosa fonduta.](#)

Hit del tabacco

Hit del tabacco

[Da Denner trovate un'ampia scelta di prodotti del tabacco.](#)

- [Tutto per il futuro](#)
- [L'impegno di IP-SUISSE](#)

- [Rapporto di Sostenibilità](#)
- [goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

L'impegno di IP-SUISSE

L'impegno di IP-SUISSE

[Sono finiti i tempi in cui nel discount andava bene quanto di più economico ci fosse.](#)

Rapporto di Sostenibilità

Rapporto di Sostenibilità

[Il Rapporto di Sostenibilità 2023 è pronto qui per il download](#)

- [Indipendente con Denner](#)
- [Jobs da Denner](#)

- [Pubblicità attuale](#)
- [In merito a Denner](#)
- [Denner cerca nuovi locali](#)

Pubblicità attuale

[Pubblicità attuale](#)
[Porta a casa di più](#)
[In merito a Denner](#)

[In merito a Denner](#)
[Il terzo rivenditore di generi alimentari della Svizzera in sintesi.](#)

- [Servizio clienti Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Le ricette di NOAH Bachofen](#)

- [Abbonatevi al Settimanale Denner](#)
- [Denner App](#)
- [Avviso azione](#)
- [Cruciverba](#)
- [Carte regalo](#)
- [Media](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)

[Le ricette di NOAH Bachofen](#)

[Le ricette di NOAH Bachofen](#)

[Lasagne al forno](#)

[Cruciverba](#)

[Cruciverba](#)

[Vince una carte regalo Denner del valore di CHF 1000.-.](#)



- [Home](#)
- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Shop Vini](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Su di noi](#)
- [Servizi](#)

Assortimento

- [Panoramica](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Frutta & verdura](#)
- [Prodotti IP-SUISSE](#)
- [Vino e champagne](#)
- [Superalcolici](#)
- [Sigari](#)
- [Hit del tabacco](#)

- [Standard di qualità](#)
- [I risultati del test](#)
- [Label](#)
- [Scorte d'emergenza](#)
- [Denner Guida dei vini](#)

Sostenibilità

- [Tutto per il futuro](#)
- [L'impegno di IP-SUISSE](#)

- [Rapporto di Sostenibilità](#)
- [goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Su di noi



- [Indipendente con Denner](#)
- [Jobs da Denner](#)

- [Pubblicità attuale](#)
- [In merito a Denner](#)
- [Denner cerca nuovi locali](#)

Servizi

- [Servizio clienti Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Le ricette di NOAH Bachofen](#)

- [Abbonatevi al Settimanale Denner](#)
- [Denner App](#)
- [Avviso azione](#)
- [Cruciverba](#)
- [Carte regalo](#)
- [Media](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)

-  [Filiati](#)
- [Orario di apertura, Indirizzo](#)
-  [Lista della spesa](#)
- [Mostra elenco](#)

[it]

1. [Servizi](#)
2. [mini rösti con formaggio Gruyère](#)

1 02.10.2018

Buono e conveniente: mini rösti con formaggio Gruyère per CHF 12.-

Portata principale Buono e conveniente + Ricette Colazione Aperitivo & Antipasti Dolci Vegan Grigliate



Patate e formaggio - una combinazione divina! Con la ricetta di oggi per dei mini rösti deliziosi con Gruyère saporito, una famiglia di 4 persone è sazia con meno di 12 franchi.

La pietanza di oggi s'ispira alle ricette di Adrian Tschanz. L'ho scoperta nel suo libro «Tschanz kocht» (Tschanz cucina) e ne sono stata così entusiasta che non vedevo l'ora di condividerla con voi.

La ricetta è veloce da preparare, saziante e grazie alla combinazione di Gruyère e timo fresco ha un gusto speciale.

Le patate grattugiate insieme al formaggio cremoso sono un piatto senza glutine, vegetariano e a misura di bambino. Mi piacciono di più i mini rösti quando sono accompagnati da un'insalata verde con le pere. Questa frutta sottolinea perfettamente il sapore del formaggio!

Ingredienti per 4 persone

- 1-1½ kg di patate resistenti alla cottura
- 200 g di Gruyère
- 150 g di burro (lo dice la ricetta, ma io ne uso un po' meno)
- 1 rametto di timo, tritato finemente
- Un pizzico di noce moscata
- Sale e pepe

Preparazione

1. Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a striscioline sottili con un taglia verdura. Insaporire con sale, noce moscata e pepe.
2. Fate soffriggere le strisce di patate in metà del burro in una padella antiaderente, fino a quando non si colorano un po'.
3. Togliere le patate dalla padella e metterle in una terrina grande.
4. Grattugiare il formaggio e mescolare bene con le foglie di timo.
5. Formare 8 piccoli rösti e friggerli a fuoco medio nel resto del burro su entrambi i lati fino a quando non diventano dorati.

Durata di preparazione: 30-40 minuti

Vino consigliato

Terram Helveticam Pinot Noir du Valais AOC

Rosso porpora con riflessi color mattone. Profumo di piccole bacche nere e pepe. Corpo robusto e pieno con un finale persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

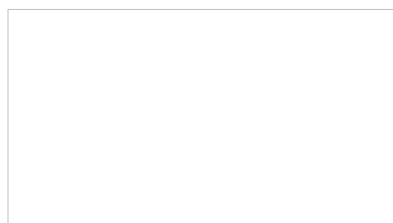


[PDF herunterladen](#)

Filter

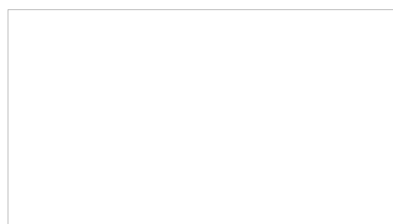
Portata principale Buono e conveniente

Articoli collegati



Portata principale | 17.12.2024

[Filetto di zucca alla Wellington con due tipi di funghi](#)



Portata principale | 26.11.2024

[Salmone con crema di formaggio alle erbe su risotto alle erbe e limone](#)

Portata principale | 18.11.2024

[Pljeskavica con ajvar](#)

Articoli più recenti



Aperitivo & Antipasti | 24.12.2024

[Stella di pasta sfoglia con prosciutto cotto e formaggio cremoso](#)



Portata principale | 17.12.2024

[Filetto di zucca alla Wellington con due tipi di funghi](#)



Aperitivo & Antipasti | 10.12.2024

[Vin brulé bianco con mele](#)

Newsletter

Con la newsletter di Denner si rimane sempre aggiornati. Si iscriva adesso!

Lista della spesa

Crei la sua lista della spesa e la condivida con gli amici.

[Alla lista della spesa](#) Creare una nuova lista della spesa

La filiale Denner vicino a lei



]

Acquisti

- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Vini](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Avviso azione](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Aiuto e contatto

- [Servizio clienti](#)
- [Formulario di contatto](#)

Filiali

- [Tutte le filiali](#)

Note legali

- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)
- [Avvertenze legali](#)
- [Impressum](#)

Concorso

- [Cruciverba](#)
- [Sudoku](#)

Imprese

- [Chi siamo](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Media](#)

Denner App



Ci segua su social media

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/c/DennerTicino
LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag
tiktok www.tiktok.com/@denner_ch

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

