DENNER

Raclette veloce al forno con cipolle, pancetta e...

Se una volta è necessario fare in fretta, la raclette può essere preparata anche in grandi quantità in una sola volta nel forno. È meraviglioso quando sotto il formaggio si nasconde una combinazione fra salato, piccante e dolce.

La prima cosa da dire a questo punto è: per favore, non spaventatevi subito! Quando in occasione di una raclettata fra padellini e spatoline e 37 contorni, svelo qual è la mia combinazione preferita, la gente arriccia subito il naso. Perché? Perché nella mia variante, insieme a formaggio, pancetta e cipolla, si nasconde anche una componente dolce: l'uvetta sultanina. Chi osa provare questo abbinamento originale, in genere, poi rimane a bocca aperta dalla piacevole sorpresa. Si sa: provare per credere. E se l'uva sultanina non piace a qualcuno, beh, rimangono pancetta e cipolle. Buon appetito!

- 800 g di patate per raclette
- 800 g di formaggio per raclette
- 1 cipolla medio-grossa rossa, tagliata a striscioline
- 120-160 g di pancetta a dadini, ad es. IP-SUISSE
- 1½ manciata di uva sultanina
- Spezie a piacere

1. Cuocere le patate in acqua salata.
2. Scolarle e, in base alle dimensioni, tagliarle a metà o in quarti.
3. Mettere le patate in una pirofila da forno e aggiungere gli ingredienti rimanenti, tranne il formaggio.
4. Infine, cospargere il tutto con il formaggio da raclette e cuocere al centro del forno preriscaldato a 220 gradi fino a quando il formaggio è completamente fuso. A seconda del forno, questo richiede dai 10 ai 15 minuti.

Tempo di preparazione: ca. 35 minuti

Le Pied de Vigne Féchy AOC La Côte

Giallo chiaro. Aromaticità complessa che ricorda i fiori e la frutta esotica. Palato delicato e succuso con finale minerale.

Visualizzare nello Shop Vini >