

# Sformato veloce di spätzli con formaggio, prosciutto e pere



**Piatto tradizionale con un tocco fruttato: in questo sformato di spätzli, i dolci pezzetti di pera si distribuiscono tra il prosciutto e il formaggio, offrendo una gustosa alternativa.**

Lo sformato di Spätzli è una ricetta perfetta per la sera dopo il lavoro. Si torna a casa, si mescolano velocemente gli ingredienti e si mette tutto in forno. Ci sono pochi piatti da lavare e mentre la cena si cucina da sola, c'è tempo per preparare un'insalata o per rilassarsi.

Gli spätzli all'uovo di Denner della linea «Mmmh» sono davvero buoni e sono un'ottima base per questo gratin. Se avete tempo a sufficienza, potete naturalmente prepararli da soli. Una miscela di Emmentaler e Gruyère stagionati conferisce allo sformato un tocco saporito.

- 1 kg di spätzli, ad esempio Spätzli all'uovo Mmmh di Denner
- 1 cipolla grande, affettata sottilmente
- 200 g di prosciutto, ad esempio Prosciutto sopraffino IP-SUISSE, a strisce grossolane
- 1½ pere piccole, tagliate a cubetti di circa 1-1½ cm
- 100 g di Emmentaler, stagionato almeno 9 mesi, grattugiato grossolanamente
- 100 g di Gruyère stagionato, grattugiato grossolanamente
- 4 dl di panna semigrassa
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- Un po' di pepe, paprika e noce moscata
- 1 cucchiaino di sale

1. Mettere gli spätzli in una casseruola grande con la cipolla affettata, il prosciutto e i pezzi di pera.
2. Aggiungere 60 g di ciascuno dei due formaggi grattugiati e mescolare il tutto.
3. Spremere l'aglio nella panna, mescolare con pepe, paprika, noce moscata e sale, versare sugli spätzli. Mescolare di nuovo bene il tutto, cospargere con il formaggio rimanente e infornare per 30 minuti sul secondo ripiano dall'alto nel forno preriscaldato a 200 gradi con calore superiore e inferiore.

Tempo di preparazione: circa 45 minuti compresa la cottura

Rosso rubino carico con riflessi violacei. La Cuvée Treize è composta da 13 diversi vitigni ed è quindi molto complessa al naso con aromi di frutti di bosco, delicate note di tostatura completate da note speziate. Da medio a pieno al palato con tannini morbidi e finale rotondo.



[Visualizzare nello Shop Vini](#)