

Ricettario



ORIGINALI RICETTE
DAI RACCONTI DI
MICHELLE HUNZIKER



EMMENTALER[®]
SWITZERLAND

L'originale svizzero





Michelle Hunziker è la testimonial di Emmentaler DOP, l'originale proveniente dalla valle dell'Emme. Cresciuta vicino a Berna, nel cuore della zona di produzione del famoso formaggio svizzero, Michelle con la sua genuinità e simpatia rappresenta al meglio i valori del prodotto.

"È il formaggio che mi ha accompagnato per tutta la mia infanzia in Svizzera."



"Adoro il suo gusto pieno, con un aroma di erba e noci. Buono e goloso ad ogni morso."

Per Michelle la scelta è sempre stata facile: solo Emmentaler DOP, prodotto con latte crudo 100% svizzero e stagionato almeno 4 mesi, ha un sapore unico e inconfondibile!

Questo ricettario propone alcune ricette tratte dai ricordi di Michelle: sulla sua tavola in famiglia Emmentaler DOP non mancava mai.

"Era presente in ogni occasione: a pranzo, a cena, e anche negli spuntini."

Trovate tante altre deliziose ricette a base di Emmentaler DOP sul sito:

www.emmentaler.ch
www.formaggisvizzeri.it



"Nel mio zaino di scuola
la merenda con Emmentaler
non mancava mai"



Sandwich all'avocado



20 min



10 min

Per 4 sandwich

Difficoltà: facile

8 fette di pane da toast integrale

2 avocado

1 cucchiaino di succo di limone

Sale, pepe

2 cucchiaini di aceto balsamico

1,5 cucchiaini di olio di oliva

1/2 cicorino rosso

120 g Emmentaler DOP

2 cucchiaini di senape

Tostare il pane. Tagliare a metà gli avocado, togliere il nocciolo e frullare la polpa con il succo di limone, aggiungere un po' di sale e di pepe. Emulsionare l'aceto balsamico con olio, sale e pepe. Tagliare il radicchio a striscioline e mescolare con la vinaigrette. Tagliare il formaggio a fette sottili. Spalmare il toast con la senape. Disporre su quattro fette tostate la crema di avocado, il cicorino e il formaggio. Coprire con le altre fette e premere leggermente. Tagliare in diagonale con un coltello e servire subito.

LE MUCCHE E I PASCOLI

Le mucche sono nutrite con erba in estate e fieno in inverno. L'erba proveniente da pascoli o alpeggi dona al latte un bouquet di sapori sempre diverso. Il latte crudo, sottoposto a severi controlli, mantiene inalterate le sue proprietà organolettiche, conferendo al formaggio un sapore pieno e gustoso.





"In gita o nei picnic mi portavo sempre la mia insalata preferita"



Insalata Waldorf



30 min

Ingredienti per 4 persone

Difficoltà: facile

1 vasetto di yogurt (125 g)

Un cucchiaino e mezzo di curry in polvere

1 cucchiaino di sciroppo d'acero

2 mele verdi, tagliate a fette sottili

2 mele rosse, tagliate a fette sottili

Succo di 1 limone

12 fette di Emmentaler DOP

4 cucchiari di gherigli di noce tritati

4 cucchiari di uvetta secca sminuzzata

Qualche foglia di radicchio trevigiano

Indivia belga divisa in foglie

Sale, pepe

Preparare la salsa emulsionando lo yogurt con il curry e lo sciroppo d'acero.

Salare e pepare. Conservare al fresco.

Tagliare le mele a fette sottili e spruzzare sopra il limone.

Con uno stampino della misura delle fette di mele, ritagliare nelle fette di Emmentaler DOP dei dischetti e metterli da parte.

Su ciascun piatto, disporre successivamente una fetta di mela verde, una fetta di mela rossa e un dischetto di formaggio.

Spolverizzare con le noci, l'uvetta e sovrapporre una foglia di trevigiana e qualche foglia di indivia.

Ripetete l'operazione fino a ottenere 3 strati.

COME NASCE UNA FORMA

Il latte appena munto mescolato a quello della sera, viene versato in caldaie di rame e portato ad una giusta temperatura; con l'aggiunta di fermenti e caglio si formano i coaguli, poi separati dal siero, per dar luogo alla pasta del formaggio. Dopo la pressatura, le forme vengono immerse in un bagno di sale che darà luogo alla crosta.





"A pranzo o a cena
Emmentaler era uno
di famiglia"



Filetto all'Emmentaler DOP con uva



20 min



20 min

Per 4 persone
Difficoltà: Facile

150 g Emmentaler DOP
200 g uva bianca e rossa
1 cucchiaino di bacche di ginepro
1 cucchiaino di burro
0,5 dl Sherry secco
1 cucchiaino di amido di mais
1 dl brodo
2 rametti di timo
Sale, pepe
2 cucchiari di burro per friggere
4 filetti di 150 g ciascuna circa

Tagliare l'Emmentaler DOP a fette di circa 1 cm e gli acini d'uva in due, tritare le bacche di ginepro.

Far sciogliere il burro in un pentolino, saltare velocemente l'uva e le bacche di ginepro. Aggiungere lo sherry e farlo densificare. Unire l'amido di mais con il brodo e aggiungerlo al sugo, fare bollire per 1-2 minuti mescolando. Unire il timo, regolare di sale e pepe.

Scaldare il burro per friggere. Rosolare le bistecche con sale e pepe a fuoco alto. Disporre il formaggio a fette sulle bistecche, tenendo il lato meno cotto verso il basso. Coprire la pentola e lasciar cuocere le bistecche per 3-5 minuti a fuoco basso. Servirle accompagnate dal sugo.

STAGIONATURA

Le forme maturano in cantine ad una temperatura che favorisce la formazione di bolle di ossigeno, ad opera dei batteri propionici, responsabili della formazione dei famosi buchi. Le forme vengono spesso capovolte per favorire la distribuzione uniforme dei buchi al loro interno.





"La domenica quando arrivava in tavola questa pasta era una vera festa!"



Farfalle con finocchio e coppa croccante

Ingredienti per 4 persone
Difficoltà: Facile



20 min



15 min

100 g coppa, tagliata fine
500 g finocchio
1 cipolla rossa
2 spicchi d'aglio
3 cucchiaini di olio di oliva
Sale, pepe
300 g pasta
150 g Emmentaler DOP

- Saltare le fette di coppa in padella finché diventano croccanti, oppure metterle in forno a 200 gradi per 5-7 minuti.
- Togliere e mettere da parte i ciuffi verdi del finocchio e tagliarlo a fettine sottili.
- Affettare finemente la cipolla.
- Tagliare l'aglio a fettine.
- Friggere il tutto in olio caldo per 10 minuti circa.
- Regolare di sale e pepe.
- Cuocere la pasta al dente.
- Scolare e aggiungere al finocchio 1 dl dell'acqua di cottura.
- Grattugiare l'Emmentaler DOP.
- Mescolare la pasta con il finocchio e i ciuffi verdi e servire con la coppa e il formaggio.

LE DIVERSE STAGIONATURE

Emmentaler DOP è proposto in tre diverse stagionature: *Classico*, stagionato almeno 5 mesi, *Reserve*, minimo 8 mesi, *Grotta*, dalla crosta brunita in quanto stagionato per 12 mesi in speciali grotte.





"Il mio piatto preferito era il risotto che cucinava mia nonna"



Risotto primavera con nocciole tostate e Emmentaler DOP

Ingredienti per 4 persone
Difficoltà: Facile



30 min



30 min

200 g cipollotti con il verde
2 cucchiaini di olio EVO
300 g riso
100 ml vino bianco o di mele
900 ml brodo di verdura caldo
350 g asparagi verdi
75 g nocciole
125 g Emmentaler DOP
2 dl di panna acida
Sale, pepe
1 cucchiaino di pepe rosa, pestato grosso
Alcune foglie di cerfoglio

Tagliare i cipollotti ad anelli di 5 mm. Mettere da parte gli anelli verdi. Soffriggere il resto del cipollotto.
Aggiungere il riso e farlo rosolare. Versare il vino di mele. Aggiungere poco a poco il brodo.
Fare cuocere il riso per circa 20 minuti a fiamma bassa.
Pulire gli asparagi e pelare la parte inferiore, tagliarli a pezzetti. Cuocere a vapore per 5-10 minuti.
Tagliare grossolanamente le nocciole e tostarle leggermente in padella. Grattugiare finemente l'Emmentaler DOP.
Aggiungere al risotto gli asparagi, i cipollotti, la panna e l'Emmentaler DOP, regolare di sale e pepe.
Decorare con le nocciole, il pepe rosa e il cerfoglio.

LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Ricco di vitamine e sali minerali, 100 gr di Emmentaler DOP contengono 1 litro di latte, 29 gr di proteine, 1 gr di calcio. Ottimo sostituto della carne e preziosa fonte di energia, è adatto a tutti in quanto naturalmente privo di lattosio.





"Quante chiacchiere con le amiche, gustando uno snack con Emmentaler"



20 min



10 min

Ingredienti per 4 persone

Difficoltà: Facile

8 tortillas

250 gr. di Emmentaler DOP
grattugiato

4 cipolle novelle tritate

8 fette di prosciutto cotto
Sale, pepe

Quesadillas* all'Emmentaler DOP

Posare 4 tortillas sul piano di lavoro. Ricoprirle generosamente di Emmentaler DOP fermandovi a ½ cm dai bordi. Unite le cipolle tritate e 2 fette di prosciutto. Ricoprite con le tortillas restanti. Fate cuocere ciascuna quesadilla per 2 minuti da una parte e per 1 minuto dall'altra in una padella antiaderente preriscaldata. Tagliate le quesadillas in 8 e distribuitele sui piatti. Servirle insieme a un'insalata di pomodori, cetrioli e cipolla violetta

Consiglio di preparazione

Potete conservare le tortillas al caldo avvolgendole in carta d'alluminio o nel forno preriscaldata a 160 °C.

*Quesadillas: due tortillas sovrapposte farcite



LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Emmentaler si fregia della Denominazione di Origine Protetta, riconoscimento che garantisce la qualità superiore del prodotto. Ogni caseificio è sottoposto a severi controlli di qualità effettuati in tutti le fasi della filiera, dalla raccolta del latte alla stagionatura delle forme.





EMMENTALER®
SWITZERLAND

L'originale svizzero

www.emmentaler.ch



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

