
11 ricette per il buon umore

www.raclette-suisse.ch





L'allegria ha un nome: Raclette

In questa ghiotta brochure trovate una selezionata varietà di ricette per preparare la raclette nelle versioni più diverse, secondo la regola base o in modo sorprendentemente creativo.

QUESTO È CIÒ CHE VI OCCORRE PER UNA GUSTOSA SERATA ALL'INSEGNA DELLA RACLETTE:

Calcolate 250 g di formaggio a persona. Il classico accompagnamento sono gli "gschwellti" (patate bollite con buccia; ca. 250 g a persona), cetriolini sott'aceto, cipolline sott'aceto, pannocchiette di mais o anche funghi, frutta e noci. La raclette si presta a molti abbinamenti. Date libero corso alla vostra fantasia.

Gli svizzeri amano accompagnare la raclette con vino bianco secco. Ma si presta altrettanto bene anche un vino rosso leggero o una buona birra fredda. E se dev'essere senz'alcol, scegliete allora un tè.

Ma l'ingrediente fondamentale per una serata con raclette ben riuscita sono la famiglia, un gruppo di buoni amici o dei vicini simpatici!

CONSIGLI UTILI:

Se dopo la serata con raclette avanza un po' di formaggio, potete impiegarlo per imbottire dei sandwich oppure disporlo sopra una pietanza da fare al gratin.

Il modo migliore per pulire piatti e padellini è lasciarli per un po' di tempo in acqua fredda, lavarli poi sommariamente e mettere tutto in lavastoviglie.

Troverete altre ricette e suggerimenti in internet al nostro indirizzo www.raclette-suisse.ch e su Facebook. Buon appetito!

Infine: ricordate che il formaggio da raclette è naturale al 100 % e non contiene lattosio.



**Un classico:
Raclette, patate
lesse con buccia,
cipolline e cetrioli
sott'aceto**

RICETTA BASE PER 4 PORZIONI

1 kg di patate piccole
1 kg di formaggio svizzero
da raclette a fette

Contorni tipici:
cetriolini sott'aceto
cipolline sott'aceto
mixed pickels (sottaceti misti)
pepe
paprica (da spargere sul
formaggio)

PREPARAZIONE

1 Per ogni persona si calcolano 250 g di formaggio svizzero da raclette (unico pezzo o già a fette) e circa 250 g di patate piccole.

2 Raschiare soltanto la buccia del formaggio senza toglierla del tutto: sciogliendosi il formaggio, questa diventa croccante e molto aromatica.

3 Non lasciare il padellino con il formaggio troppo a lungo nel forno altrimenti il grasso si separa.

Formaggio da raclette con pere, rosmarino e speck

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

3 pere mature
2 cucchiaini di olio di oliva
1 cucchiaino di senape ticinese
alle pere
aghi di un ramo di rosmarino
350 g di formaggio svizzero
da raclette a fette
50 g di lardo affumicato tagliato
a piccoli cubetti
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le pere, tagliarle a metà e levare il torsolo. Tagliarle a fette.
- 2 Mescolare le fette di pera con l'olio, la senape e il rosmarino appena sminuzzato quindi distribuirle in una teglia.
- 3 Disporre le fette di formaggio sulle pere e distribuire sopra i cubetti di lardo. Lasciare fondere nel fornello.

ACCOMPAGNARE CON

pane alle noci, pane contadino, baguette o patate lesse con la buccia



Formaggio da raclette con fichi al porto e prosciutto crudo

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

8 fichi maturi
250 ml di porto rosso
100 ml di succo d'arancia appena spremuto
2 bastoncini di cannella
2 cucchiaini di miele
350 g di formaggio svizzero da raclette a fette
150 g di prosciutto crudo tagliato a fette sottili

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare con cura i fichi con un coltello e metterli in un vaso di vetro da conserva.
- 2 Mettere a cuocere in un pentolino il porto con miele, cannella e succo d'arancia finché si riduce della metà. Versare il composto a base di porto sui fichi nel vaso. Chiudere il vaso e lasciare macerare i fichi nel liquido per tutta la notte.
- 3 Togliere i fichi dal liquido lasciandoli sgocciolare, quindi tagliarli a metà o a quarti.
- 4 Distribuire i fichi e le fette di prosciutto sulle fette di formaggio fuso nelle padelline da raclette.

ACCOMPAGNARE CON

pane alle noci, pane contadino, pane bigio o baguette

Raclette-baguette

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

2 baguette
150 g di funghi champignon
150 di salame italiano
1 spicchio d'aglio
250 g di formaggio svizzero
da raclette
200 g di pomodori a pezzi
in lattina
1 cucchiaio di miele
1 cucchiaio di origano tritato
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le baguette a metà per lungo, tagliare salame e funghi a fettine sottili, sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Tagliare il formaggio a dadini.
- 2 Preriscaldare il forno a 200 °C. Mescolare i pomodori con il miele, l'aglio tritato e l'origano e poi insaporire generosamente con sale e pepe. Spalmare la salsa su entrambe le metà della baguette.
- 3 Disporre su ciascuna metà le fettine di funghi e di salame e poi distribuirvi sopra i cubetti di formaggio.
- 4 Mettere a cuocere nel forno caldo le baguette così farcite per 8 minuti.



Formaggio da raclette con fettine sottili di petto d'anatra affumicato e fettine d'arancia

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

2 arance succose
250 ml di succo d'arancia, meglio se appena spremuto
1 cucchiaino di grani di pepe rosa sminuzzati
1 cipolla rossa
200 g petto d'anatra affumicato tagliato a fettine sottili
350 g formaggio svizzero da raclette a fette

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le arance con un coltello e tagliarle a fettine.
- 2 Lasciar sobollire a mo' di sciroppo il succo d'arancia con il pepe rosa, quindi metterevi le fettine di arancia a marinare.
- 3 Sbucciare le cipolle e tagliarle a cubetti.
- 4 Disporre in una teglia le fettine di petto d'anatra affumicato e le fettine di arancia marinata. Posarvi sopra le fette di formaggio e distribuire i cubetti di cipolla. Lasciare fondere nel fornello.

ACCOMPAGNARE CON

pane alle noci, pane contadino o baguette



Formaggio da raclette con prosciutto di tacchino, ananas e pesto di arachidi e peperoncini

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

50 g di arachidi tostate e salate
3-4 cucchiaini di olio di arachidi
1 peperoncino rosso piccolo senza semi
2-3 rametti di coriandolo
1 baby ananas maturo
250 g di prosciutto di tacchino tagliato a fettine sottili
350 g di formaggio svizzero da raclette a fette
coriandolo fresco per le guarnizioni

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le arachidi in un bicchiere alto insieme all'olio di arachidi, al peperoncino e al coriandolo e ridurre il tutto alla consistenza del pesto con il frullatore.
- 2 Sbucciare l'ananas, tagliarlo in quarti e poi a cubetti. Tagliare via il torsolo.
- 3 Stendere in una teglia le fette di prosciutto con il formaggio, distribuire i cubetti di ananas e far fondere nel fornello. Distribuire poi il pesto di arachidi e guarnire a piacere con il coriandolo fresco.

ACCOMPAGNARE CON

pane contadino o baguette



Formaggio da raclette con gnocchi di castagne, cavolfiori e chorizo (salame)

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

200 g di purè di castagne
1 chiara d'uovo
50 g di pangrattato
250 g di cavolini di Bruxelles
200 g di salame chorizo
2 cucchiaini di crema da arrosto
50 g di burro
350 g di formaggio svizzero da
raclette a fette
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1** Mescolare bene il purè di castagne con la chiara d'uovo e il pangrattato. Con il composto fare dei piccoli gnocchi.
- 2** Pulire i cavolini di Bruxelles e tagliarli a metà. Metterli quindi in una pentola grande in acqua salata bollente a cuocere per 5 minuti. Infine versare gli gnocchi e proseguire la cottura per altri 4-5 minuti. Nel frattempo tagliare il salame chorizo a fette.
- 3** Togliere cavolini di Bruxelles e gnocchi dall'acqua con la schiumarola facendoli sgocciolare bene e poi rosolarli nella crema da arrosto in una grande padella antiaderente. Aggiungere le fette di chorizo e mescolare con il burro.
- 4** Tagliare il formaggio a pezzetti e distribuirlo su gnocchi, cavolini di Bruxelles e salame lasciando che si sciolga. Infine insaporire di nuovo il tutto con sale e pepe.





Piccoli cuori al forno

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

3 peperoni rossi
1 peperoncino rosso
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai di olio di oliva
1-2 cucchiai di zucchero
1 dl di brodo di verdura
sale e pepe
400 g di pasta da pizza già
preparata appena tolta dal
frigorifero
250 g di formaggio svizzero
da raclette

PREPARAZIONE

1 Tagliare a metà i peperoni e il peperoncino, levare via i torsoli e tagliarli a cubetti piccoli. Sbucciare e tritare finemente l'aglio.

2 Dorare $\frac{2}{3}$ dei dadini con aglio e peperoncino in olio bollente, spolverare di zucchero e caramellare. Stemperare con il brodo e stufare delicatamente coperto per circa 20 minuti a fuoco medio-basso.

3 Infine passare il tutto nel mixer fino a raggiungere la consistenza del purè. Condire questa crema di peperoni con abbondante sale e pepe.

4 Preriscaldare il forno a 200 °C. Tagliare il formaggio a cubetti. Con l'aiuto di uno stampo ritagliare dalla pasta di pizza srotolata dei cuori e disporli su una teglia già coperta con un foglio di carta da forno. Spalmare uno strato regolare di crema ai peperoni e distribuirvi sopra quanto resta dei cubetti di peperoni e di formaggio. Cuocere i cuoricini nel forno per circa 8 minuti.

Formaggio da raclette con Pumpernickel, rape rosse e rafano

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

150 g di rape rosse cotte
2 cucchiaini di olio di noci
1 cucchiaino di aceto di lamponi
2 cucchiaini di erba cipollina
tagliata fine
200 g di Pumpernickel
(pane nero di segale)
tagliato a fette sottili
30 g di burro
2-3 cucchiaini di purè di rafano
in vasetto o in tubetto
350 g formaggio svizzero da
raclette a fette
crescione fresco
da distribuire sopra

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le rape e, una volta tagliate a cubetti, lasciarle marinare in olio di noci, aceto di lamponi e erba cipollina.
- 2 In una padella arrostiti leggermente nel burro fuso le fette di Pumpernickel.
- 3 Spalmare il rafano sul pane arrostito e disporvi sopra le fette di formaggio. Far sciogliere il formaggio nel fornello e poi distribuire sopra le rape marinate. Aggiungervi sopra il crescione a piacere.

ACCOMPAGNARE CON

patate bollite con la buccia



Formaggio da raclette con composta dolce di cipolle e senape

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

4 cipolle rosse
2-3 cucchiaini di olio di colza
2 cucchiaini di zucchero
2-3 cucchiaini di aceto di vino rosso
50 g di burro
3 cucchiaini di senape a grani grossi
2 cucchiaini di timo tritato
350 g di formaggio svizzero
da raclette a fette
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le cipolle, tagliarle a cubetti e metterle in una casseruola con olio di colza caldo coprire e fare appassire a fuoco medio lentamente. Spolverare le cipolle con lo zucchero per caramellarle. Stemperare con l'aceto, aggiungere il burro e la senape mescolando. Aggiungere mescolando il timo appena tritato quindi lasciare raffreddare la composta.
- 2 Fondere il formaggio in una padellina nel fornello. Distribuire un po' di composta sul formaggio fuso.

ACCOMPAGNARE CON

pane alle noci, pane contadino, pane bigio, baguette o patate lesse con la buccia

Insalata con albicocche alla raclette e pesto di pomodori

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

Per il pesto:

100 g di pomodori secchi
conservati nell'olio
1 cucchiaio di concentrato
di pomodoro
50 g di pinoli da distribuire
3-4 cucchiai di olio di oliva
sale e pepe

Per l'insalata:

6 albicocche mature
200 g di formaggio svizzero
da raclette
2 cucchiai di speck tagliato a dadini
2 cucchiai di rosmarino
tritato finemente
ca. 80 g di foglie di insalata
mista lavata
succo di ½ limone

PREPARAZIONE

1 Per il pesto, lasciare sgocciolare i pomodori e tagliarli a dadini. Versarli nel mixer con il concentrato, la metà dei pinoli e l'olio di oliva e omogeneizzare il tutto. Condire con sale e pepe.

2 Tagliare a metà le albicocche e togliere il nocciolo. Girarle nell'olio di oliva e disporle in una teglia da grill. Poggiare quindi la teglia sulla griglia cuocere 4-5 minuti a calore medio.

3 Tagliare il formaggio a cubetti e distribuirlo sulle albicocche. Aggiungere i dadini di speck e il rosmarino tritato. Lasciare fondere il formaggio.

4 Condire l'insalata con l'olio e del succo di limone. Servire in ogni piatto 3 mezze albicocche con insalata e pesto e cospargere con i pinoli rimasti.



Raclette Suisse

Weststrasse 10

CH-3000 Berna 6

Telefono +41 31 359 53 25

Fax +41 31 359 58 51

info@raclette-suisse.ch

www.raclette-suisse.ch

© by Raclette Suisse, Berna

