

**Una dozzina  
di ricette  
squisitissime  
per la raclette.**





# Un entusiasmo incontenibile per la raclette.

Perché perdere tempo in cucina quando gli amici vi vengono a trovare? Grazie al fornello per la raclette, ognuno è cuoco per se stesso. Evitiamo lunghe preparazioni e rallegriamoci di una vera delizia. La raclette concede tempo per godersi una serata fantastica in coppia, con la famiglia o con gli amici. E il tempo passa a ritmo del formaggio che si fonde. Ultimamente gli amanti della raclette hanno scoperto che non c'è miglior cosa che una serata estiva con raclette. E perché non rinunciare alla salsiccia durante le gite e preparare una raclette sul fuoco?

Le nostre ricette permettono grandi variazioni a tavola – lasciatevi ispirare. Col formaggio raclette svizzero ed un po' di fantasia non vengono posti limiti alle vostre creazioni.

**Buon appetito!**

## Raclette-Burger

### Hamburger all'estragone su dadini di cetrioli

#### Ingredienti per 8 tegamini

250 g di carne tritata (tre sorti)

1/2 cucchiaino di sale, pepe dal macinino

1 uovo

3 cucchiaini di pane grattugiato

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaio di foglie d'estragone, tagliuzzate finemente

2 cipolle dal mazzo, tagliate ad anelli insieme ai tubetti verdi

2 cetrioli, pelati

2 cucchiaini di foglie d'estragone, tagliuzzate finemente

200–250 g di formaggio raclette svizzero, tagliato in fette

1. Mescolare bene la carne tritata assieme al sale, un po' di pepe, l'uovo, il pane grattugiato, la senape, l'estragone e le cipolle.
2. Formare con le mani leggermente umide 8 Hamburger piatti di stessa grandezza, depositarli su piastra da forno coperta da un foglio di carta per la cottura al forno e cuocere per 15 minuti al centro del forno preriscaldato a 220 °C. Tirare fuori e lasciar raffreddare.
3. Dividere a metà e per il lungo i cetrioli, raschiare i semi con un cucchiaino e tagliare in piccoli cubetti. Mescolare con l'estragone e condire con sale e pepe.
4. Disporre i cubetti dei cetrioli nel tegamino. Aggiungere un hamburger e formaggio raclette e lasciar fondere.

## Raclette Tricolore

### Rondelle di pomodoro ripiene

#### Ingredienti per 8 tegamini

3 cucchiaini di prezzemolo piatto, tagliuzzato finemente

3 cucchiaini di basilico, tagliuzzato

1 scalogno, tritato fine

1/3 cucchiaino di sale, un po' di pepe dal macinino

4 pomodori maturi piccoli

200–250 g di formaggio raclette svizzero, tagliato in fette

qualche foglietta piccola di basilico

1. Mescolare prezzemolo, basilico, scalogno, sale e pepe.
2. Togliere il picciolo dei pomodori con un piccolo coltello. Tagliare ogni pomodoro in 4 fette. Disporre le 8 fette su un piatto grande, sparger sopra le erbe mischiate e coprire con le fette di pomodoro restanti.
3. Disporre le rondelle di pomodoro ripiene nei tegamini, aggiungere del formaggio raclette e lasciar fondere. Decorare con basilico.





## Raclette Trionfo di Cesare

### Patate gratinate all'alloro

#### Ingredienti per 8–10 tegamini

1,5 l di acqua  
2 cucchiaini di sale  
4 foglie di alloro fresche  
8 patate piccole, p.es. Charlotte, Nicola, Stella, ca. 500 g  
8 foglie di alloro fresche  
200–250 g di formaggio da raclette svizzero al pepe, tagliato a fette

1. Far bollire l'acqua con il sale con le 4 foglie di alloro.
2. Distribuire le patate con la buccia, cuocere nell'acqua per 10–15 minuti, scolare, evaporare e lasciare raffreddare.
3. Porre una foglia di alloro per ogni tegamino. Metterci su alcune parti di patate, coprire con il formaggio da raclette al pepe e lasciar fondere.

**Variante:** sostituire le foglie d'alloro con dei ramoscelli di rosmarino.

## Raclette Sweet Honey

### Prosciutto al miele e senape con lamponi

#### Ingredienti per 8–10 tegamini

2 fette di prosciutto, spesse 1 cm, ca. 350 g  
2 cucchiari di senape a grana grossa  
1 cucchiaino di miele liquido  
1 aglio, schiacciato  
1 peperoncino piccolo, disossato, tritato fine oppure un pizzico di pepe di caienna  
150 g di lamponi  
200–250 g di formaggio da raclette svizzero, tagliato a fette

1. Tagliare il prosciutto a dadini di 1 cm. Mescolare con senape, miele, aglio e peperoncino e lasciare marinare per minimo 30 minuti nel frigorifero.
2. Distribuire i dadini di prosciutto con i lamponi nei tegamini e mettere sopra il formaggio da raclette e farlo fondere.



## Raclette Mignon Delight

**Filetto di manzo con timo al limone e sedano**

**Ingredienti per 8 tegamini**

### **Marinata**

2 cucchiaini di vino rosso

2 cucchiaini di olio di colza

1 cucchiaino di senape

2 cucchiaini di foglie di timo al limone

1 peperoncino medio, disossato, tritato fine oppure un pizzico di pepe alla caienna

250 g di filetto di manzo, tagliato in 8 fette

1/4 cucchiaino di sale

1 gambo di sedano, tagliato in piccole fette

200–250 g di formaggio da raclette svizzero, tagliato a fette  
alcune fette di sedano belle

1. Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata ed aggiungere le fettine di filetto. Coprire e lasciar marinare per minimo 30 minuti nel frigorifero.
2. Condire le fettine di filetto marinate con il sale, distribuire nei tegamini e rosolare brevemente nel fornello per la raclette.
3. Cospargere con il sedano, coprire con il formaggio da raclette e far fondere. Decorare con le foglie di sedano.

## Raclette Mexicana Olé

**Ragù al mais e fagioli con origano**

**Ingredienti per 8–10 tegamini**

2 pannocchie, cotte

200 g di fagioli fini, puliti

1 cipolla, tritata fine

Burro

2 cucchiaini di origano, tritato finemente

1/3 cucchiaino di sale

200–250 g di formaggio da raclette svizzero al pepe, tagliato a fette  
alcune foglie di origano

1. Togliere dalla pannocchia i granelli di mais.
2. Tagliare i fagioli in pezzi da 2 cm, cuocere nell'acqua salata, scolare, passarli sotto l'acqua fredda e lasciarli gocciolare.
3. Stufare la cipolla con il burro. Aggiungere granelli di mais, fagioli, origano ed il sale, mescolare bene.
4. Distribuire il ragù al mais e fagioli nei tegamini, coprire con il formaggio da raclette e lasciar fondere. Guarnire con foglie di origano.

## Raclette Petri Neil

### Piselli novelli con trota affumicata

#### Ingredienti per 8–10 tegamini

250 g di piselli novelli, puliti

1 cipolla dal mazzo tagliata in rondelle insieme ai tubetti verdi

Burro

2 cucchiaini di melissa al limone, tritata finemente

2 cucchiaini di granelli di pepe rosa, leggermente schiacciati

Sale

4 filetti di trota affumicata, ca. 200 g

200–250 g di formaggio da raclette svizzero, tagliato a fette

1. Cuocere i piselli novelli nell' acqua salata per ca. 5 minuti, scolare, passare sotto l'acqua fredda e far gocciolare.
2. Cuocere brevemente la cipolla nel burro, far raffreddare e mescolare con i piselli novelli, melissa al limone e pepe. Condire con sale.
3. Sfilacciare il filetto di trota affumicata.
4. Distribuire i piselli novelli nei tegamini, distribuire la trota affumicata, coprire con formaggio da raclette e lasciar fondere.

## Raclette Flower-Power

### Fiori di zucchine ripieni

#### Ingredienti per 8 tegamini

8 fiori di zucchine con zucchine mini

200 g di prataioli

1 scalogno, tritato finemente

1 spicchio d'aglio, schiacciato

2 cucchiaini di foglie di timo

Burro

Sale, pepe dal macinino

200–250 g di formaggio da raclette svizzero, tagliato a fette

8 ramoscelli di timo

1. Dividere i fiori dalle mini-zucchine e tagliare in dadini. Tagliare a dadini i prataioli. Stufare i dadini di zucchine e prataioli con lo scalogno, aglio e timo per ca. 4 minuti nel burro e condire con sale e pepe. Far raffreddare.
2. Aprire con cautela i fiori di zucchine, togliere il pistillo e imbottire con la verdura cotta.
3. Distribuire la verdura restante nei tegamini. Mettere in ogni tegamino un fiore ripieno, coprire con il formaggio da raclette e far fondere. Decorare con i ramoscelli di timo.



## Frutto di raclette con stile

### Albicocche vallesane con coste

#### Ingredienti per 8–10 tegamini

300 g di coste, pulite

1 cipolla, tritata finemente

Burro

1 dl di brodo vegetale

Sale, pepe dal macinino

8 albicocche mature, non morbide

1 cucchiaio di succo di limone

50 g di bresaola, tagliata a dadini

200–250 g di formaggio da raclette svizzero, tagliato a fette

1. Tagliare in strisce da 1 cm le coste. Cuocere brevemente con il burro e la cipolla, sfumare con il brodo, coprire e lasciar cuocere per ca. 10 minuti. Aprire coperchio e far evaporare fino a ca. 1 cucchiaio di liquido. Condire con sale e pepe e lasciar raffreddare.
2. Tagliare a metà le albicocche, disossare, tagliare a spicchi e mescolare con il succo al limone.
3. Distribuire le coste nei tegamini. Cospargere con le albicocche e la bresaola, coprire con il formaggio da raclette e lasciar fondere.

## Raclette Rucola-la-la

### Crostini alla rucola

#### Ingredienti per 8 tegamini

8 fette di baguette, spesse ca. 1 cm

70 g di rucola, pulita

1 spicchio d'aglio, schiacciato

2 cucchiari di olio di colza

1 cucchiaio di olio di semi di arachidi oppure di colza

1/3 cucchiaino di sale, poco pepe dal macinino

200–250 g di formaggio da raclette svizzero, tagliato a fette

4 cucchiaini di nocciole, tritate grosse

1. Disporre le fette di baguette su una teglia e cuocere a 200 °C nel forno preriscaldato per ca. 10 minuti. Far raffreddare.
2. Mettere da parte una manciata di rucola per decorare. Tritare la rucola restante, mescolare con l'aglio, l'olio di semi di arachidi e di colza e condire con sale e pepe.
3. Distribuire le fette di baguette nei tegamini, spalmare su la salsina di rucola, coprire con il formaggio da raclette e cospargere con le noci. Lasciar fondere il formaggio e decorare con la rucola fresca.



# La raclette - non solo dal fornellino!

## Spätzli per il mio tesoruccio

**Spätzli alle erbe estive con cetrioli non di serra**  
Forma per gratin lunga 25–30 cm

### pasta Spätzli

400 g di farina

1½ cucchiaini di sale

3 cucchiaini di prezzemolo, tagliuzzato finemente

1 cucchiaino di estragone, tagliuzzato finemente

1 cucchiaino di aneto, tagliuzzato finemente

2 dl di latte

4 uova

2 cetrioli non di serra, pelati

1 cucchiaino di olio di colza

Burro per la forma

250 g di formaggio raclette svizzero, tagliato in fette

un po' di prezzemolo, estragone o aneto

1. Mescolare la farina, il sale e le erbe. Mescolare il latte con le uova, aggiungere in una gettata e mescolare bene. Lavorare con la frusta, finché la pasta splende e fa bolle. Lasciar riposare coperta durante 30 minuti a temperatura ambiente.
2. Portare ad ebollizione l'acqua salata in una pentola. Con un coltello piatto, disporre la pasta a porzioni su una tavoletta umida. Raschiare strisce sottili di pasta dalla tavoletta e introdurre direttamente nell'acqua bollente. Appena le strisce si vengono a trovare sulla superficie dell'acqua tirarle fuori con una schiumarola, raffreddare in acqua fredda e lasciar sgocciolare bene.
3. Tagliare per il lungo i cetrioli, togliere i semi con un cucchiaino. Tagliare in fettine sottili, mescolare con gli Spätzli ed olio e disporre nella forma imburrata.
4. Coprire con formaggio raclette e gratinare al centro del forno preriscaldato a 200 °C per circa 20 minuti.
5. Decorare con qualche erbetta.





## Misto di verdura

### Focaccia alle verdure estive con erbe e formaggio raclette svizzero

Per una piastra per focacce rivestita di 28 cm ø  
Burro per la piastra

#### Pasta lievitata

250 g di farina

2 dl di acqua

2 cucchiaini di burro, liquido

1/3 cucchiaino di sale

2 cucchiaini di lievito in polvere

per ciascuno 1 cucchiaino di timo, rosmarino e oregano, tagliuzzato finemente

#### Strato

5 carote dal fascio, pulite

1 zucchetto, ca. 150 g, tagliato in fette sottili

1 peperone rosso, togliere semi, tagliato in strisce

1 cipolla rossa piccola, tagliata in anelli

250 g di formaggio raclette svizzero, tagliato a fette

pepe dal macinino

1 cucchiaino di fogliette d'oregano e timo

1. Per la pasta, congiungere tutti gli ingredienti e formare una massa liscia. Non impastare! Lasciar lievitare coperto per circa 30 minuti.
2. Impolverare la pasta con un po' di farina e disporla con le mani all'interno della piastra preparata in avanti.
3. Dimezzare per il lungo le carote e portare a cottura in acqua salata finché sono croccanti. Sciacquare con acqua fredda e lasciar sgocciolare bene. Disporre sulla pasta insieme al zucchetto, il peperone e la cipolla, coprire con formaggio raclette.
4. Cuocere al forno, preriscaldato a 220 °C, sul gradino più basso per ca. 30 minuti.
5. Condire con pepe, cospargere qualche foglietta di erbetta e servire subito.

**Consigli per un successo garantito.**

# Una serata raclette perfetta...

La crosta di formaggio deve essere raschiata ma non tagliata via. Sarà poi croccante e molto aromatica.

Se le facoltà del Suo fornellino per la raclette sono limitate, basta semplicemente mettere il formaggio raclette nel tegamino e aggiungere gli ingredienti. Non gratinare nel ma sul fornellino per la raclette.

Per la raclette si adegua un vino bianco secco. Ma si può anche scegliere un vino rosso leggero o magari una birra fresca. Oppure - se non si vuole strapazzare la digestione - un té nero o un infuso alle erbe.

Come antipasto servire un'insalata stagionale, per finire il pasto si adeguano meravigliosamente dessert alla frutta fresca.

# ...senza inconvenienti.

Un'idea per chi ha fame tra i pasti: il formaggio raclette può essere fuso anche in un forno elettrico o a microonde.

Mettere in ammollo i tegamini per la raclette per qualche ora, in questo modo i resti di formaggio possono essere tolti senza grandi sforzi.

L'odore del formaggio può essere eliminato in una notte tramite un'arancia o un limone dotati di chiodi di garofano.

Resti di formaggio raclette si possono surgelare senz'alcun problema in pellicola speciale



# Raclette Suisse – un prodotto della natura.

L'autentico formaggio raclette svizzero viene prodotto con molta attitudine artigianale secondo antiche ricette. Esso viene stagionato con cura fino a maturazione completa. Garantiamo che non contiene né additivi né caglio geneticamente modificato. Il formaggio si distingue per il suo aroma saporito e per la sua capacità di fondersi velocemente.

Il marchio Raclette Suisse garantisce un formaggio di prima qualità prodotto in Svizzera. È disponibile nelle varianti seguenti: formaggio naturale tradizionale, formaggio bio e formaggio raclette con pepe, peperoni, paprica o aglio.



Ufficio agenzia Raclette Suisse  
Weststrasse 10  
3000 Berna 6  
Tel. 031 359 53 25  
Fax 031 359 58 51  
info@raclette-suisse.ch  
www.raclette-suisse.ch