



## Medaglioni di maiale al cuscus e Le Gruyère Switzerland AOC, Premier Cru

Per 4 persone

### Ingredienti:

- 50g cuscus
- 40g burro
- 15ml (1 cucchiaino ) di basilico e di erba cipollina appena tagliati
- 1 piccola cipolla tagliata fine
- 4 fette di prosciutto
- 30 ml d'olio
- 380g di filetto di maiale tagliato in 8 fette e leggermente battute
- 150g Le Gruyère Switzerland AOC Premier Cru, tagliato in 8 fette
- 2 fette di ananas tagliate in 2
- paprica – sale e pepe appena macinato.

### Preparazione:

Preparare il cuscus seguendo le istruzioni sull'imballaggio. Sciogliere la metà del burro e cuocere lentamente la cipolla.

Mescolare il basilico e l'erba cipollina al cuscus. Mettere le fette di prosciutto in una pirofila o in una padella e coprirle completamente con il cuscus. Sciogliere il resto del burro, condire i medaglioni di maiale e cuocerli 2 minuti da ambo le parti. Porli sul cuscus, aggiungervi le fette di Gruyère, le fette d'ananas dimezzate e riscaldare il tutto fino a quando il formaggio comincia a sciogliersi, circa 2-3 minuti nel forno già caldo.

**Cospargere di paprica e servire con un'insalata croccante.**

Walo Von Mühlenen con il vincitore del premio, Gruyère Réserve. Il suo Gruyère Réserve (10 mesi di maturazione) e Premier Cru (14 mesi di maturazione) sono gli unici formaggi ad aver vinto 3 volte il Premio Mondiale dei Formaggi (World Cheese Awards) nel 1992, 2002 e 2005.

