



## “Rösti” svizzeri con l’ Emmentaler Switzerland Premier Cru

Per 4 persone

### Ingredienti:

- 1 kg di patate
- 30 ml d’olio
- 50g burro
- 200g Emmentaler Switzerland Premier Cru grattugiato
- sale e pepe appena macinato.

### Preparazione:

Cuocere le patate in acqua salata per 15 minuti. Spegnerle, lasciarle riposare per 10 minuti, poi scolarle e lasciarle raffreddare. Pelarle e grattugiarle grossolanamente. Scaldare l’olio e il burro fino a quando il burro è completamente sciolto, aggiungere le patate grattugiate e girarle con una spatola di legno. Schiacciarle bene e se diventano troppo secche, aggiungere un poco d’olio o di burro. Cuocere a calore moderato finché il fondo diventi croccante. Girarle sopra a un coperchio di pentola e farle arrostire dall’altra parte. Terminata la cottura, girarle di nuovo e disporle in una teglia, coprirle con l’Emmentaler grattugiato e mettere sotto il grill del forno a calore moderato finché il formaggio non sia completamente sciolto.

**Eccellenti con la carne grigliata e un’insalata.**

Anton Wyss con il suo Emmentaler, vincente del Campionato Mondiale del Formaggio (World Cheese Championships) nel 1998 e 2004 a Madison nel Wisconsin (USA), nella categoria Style Svizzera. I formaggi di Wyss sono maturati alla perfezione durante 14 mesi da Von Mühlengen prima di arrivare sul mercato come Emmentaler Switzerland **Premier Cru**.

