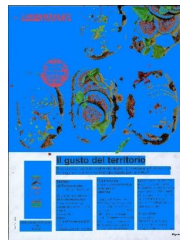




edizione italiana

Migusto Migros
8031 Zürich
058/ 577 13 95
www.migusto.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 16 940
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 19
Fläche: 51 175 mm²

Auftrag: 3002723
AEV (in Tsd. CHF): 4,1

Referenz: 81807027
Ausschnitt Seite: 1/2

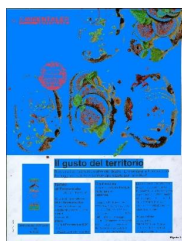




edizione italiana

Migusto Migros
8031 Zürich
058/ 577 13 95
www.migusto.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 16 940
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 19
Fläche: 51 175 mm²

Auftrag: 3002723
AEV (in Tsd. CHF): 4,1

Referenz: 81807027
Ausschnitt Seite: 2/2

Il gusto del territorio

Riconoscibile dai suoi caratteristici buchi, l'Emmentaler è il più noto dei formaggi svizzeri. Ed è sempre apprezzato per l'aperitivo!

Tartine all'Emmentaler

APERITIVO PER 4 PERSONE

12 fette di pane alle noci
60 g di burro morbido
2 cucchiaini di senape
4 foglie di cicorino rosso
1 pera
4 ravanelli
2 fichi
200 g d'Emmentaler DOP Dolce
1 mazzetto d'erba cipollina

20 g di nocciole
20 g di crescione d'acqua
miele liquido
pepe rosa

Tosta le fette di pane poi spalmale di burro e senape. Taglia le foglie di cicorino a striscioline, la pera, i ravanelli, i fichi e il formaggio a fette. Sminuzza l'erba cipollina. Trita grossolanamente le nocciole. Distribuisci il formaggio sulle tartine e

guarnisci un terzo delle tartine con il cicorino, la pera e le nocciole, un altro terzo con il crescione e i fichi e il resto con i ravanelli e l'erba cipollina. Irrora le tartine con il miele e insaporisci con una macinata di pepe rosa.

Preparazione

ca. 30 minuti
Per persona ca. 35 g di proteine, 36 g di grassi, 109 g di carboidrati, 920 kcal



Emmentaler DOP Dolce
per 100 g,
fr. 1.60