Michelle Hunziker reinventa il Bon Bon Gourmet con l’Emmentaler DOP

hunziker-emmentaler-1-09e70c92

Michelle Hunziker continua l’avventura culinaria con Emmentaler DOP, il celebre formaggio svizzero coi buchi del quale la showgirl e conduttrice tv è testimonial. Dopo il suo primo ricettario - lanciato a gennaio sui siti formaggisvizzeri.it e michelledicecheese.it - la Hunziker porta infatti nella “cucina di famiglia” de Il Ristorante Trussardi alla Scala una ricetta speciale, affiancando lo chef Roberto Conti nella rivisitazione del Bon Bon Gourmet, il roll croccante di pane bianco con bresaola e misticanza tra i più apprezzati del Bistrot della Maison di moda.

Il piatto esalta l' Emmentaler DOP, “Un ingrediente di sapore che, correttamente abbinato, dà un guizzo di originalità anche a ricette semplici da preparare, ma accattivanti da servire e golose da assaggiare”, ha spiegato Conti.

La ricetta per 4 personehunziker-emmentaler-2

Ingredienti

- 4 strisce di pane bianco per tramezzini
- 280 g di bresaola affettata
- 160 g di Emmentaler DOP
- 100 g di insalata mista
- 200 g di cavolo rosso
- olio extravergine d’oliva
- aceto balsamico
- sale e pepe

Preparazione:

Stendere con il mattarello il pane bianco da tramezzino e adagiare la bresaola (70 g a porzione) e Emmentaler DOP (40 g a porzione) a fette sottili e pepare. Arrotolare il tutto e spennellare con olio. Una volta sigillato bene e formato il roll arrostirlo in padella con un filo d’olio e passarlo in forno a 175° per 5 min. Lasciar raffreddare per qualche minuto, infine tagliarlo in due e guarnire con misticanza di cavolo rosso e sfere di aceto balsamico.