Lo chef Andrea Ribaldone sceglie Emmentaler Dop per le sue ricette

20160428-151034-64d86019

Anche **Andrea Ribaldone** - chef de ‘I Due Buoi’ di Alessandria e premiato con una stella Michelin lo scorso dicembre – sceglie l’eccellenza e il gusto inconfondibile di **Emmentaler Dop** per creare due ricette originali e facili da preparare. Due esperienze di gusto che vedono il celebre formaggio coi buchi protagonista indiscusso capace di impreziosire e convincere anche il mondo dell’alta cucina.

Fonduta di Emmentaler DOP con asparagi1**Fonduta di Emmentaler DOP con asparagi**

Ingredienti:
300 gr di Emmentaler DOP
150 ml latte
16 asparagi di Santena
3 gr paprica dolce
1 lime

Preparazione:

Portare ad ebollizione il latte, aggiungere Emmentaler DOP a dadolini. Frullare ad immersione. Pulire gli asparagi con pelapatate, cuocerli a vapore per pochi minuti. Servire la fonduta con gli asparagi e spolverare con paprica e buccia di lime grattugiata.

Tonno di gallina ed Emmentaler DOP**Tonno di gallina ed Emmentaler Dop**

Ingredienti:
1/2 gallina
300 gr di Emmentaler Dop
Erbe di campo
100 ml olio e.v.o.

Salvia e rosmarino

Preparazione:

Bollire la gallina per circa 2 ore in abbondante acqua ben salata. Fare raffreddare e disossare. Mettere la carne di gallina sott'olio con aromi. Servire la gallina sgocciolata con Emmentaler Dop e erbe di campo.

Emmentaler Dop, da sempre impegnato nel garantire ai propri consumatori un prodotto di qualità nel rispetto delle materie prime e dell’artigianalità, grazie al latte proveniente da mucche allevate all’aria aperta, all’assenza di conservanti e con meno dello 0,01% di lattosio che lo rende adatto anche alle persone intolleranti, è sinonimo di eccellenza e si posiziona di diritto nella fascia premium dei formaggi del **Consorzio Formaggi Svizzeri**.