Il panino d'autore di Tommaso Arrigoni

2016-06-08-emmentaler-olimpiadi-2-1b2e79bb

In attesa delle Olimpiadi di Rio 2016 anche lo chef Tommaso Arrigoni si prepara al grande evento creando un piatto ad hoc con Emmentaler DOP dedicato a tutti gli appassionati di sport che vogliono seguire le imprese degli atleti gustando un panino gourmet d'eccellenza.

Svizzera e Italia si incontrano così nel piatto della stella Michelin meneghina per dare vita ad un panino d'autore unico, che aggiunge ancora più sapore alle giornate olimpiche e da gustare in compagnia durante le immancabili grigliate estive.

«Trasferire le classiche costine 'da grigliata' in un panino mi è sembrato il modo più efficace per unire il gusto dell'estate alla praticità di un piatto che si può assaporare anche seduti sul divano, tenendo in una mano il panino e nell'altra il telecomando» – racconta lo chef **Arrigoni** – *una ricetta gustosissima, adatta ai palati degli sportivi gourmet»*.

2016_06_08_emmentaler_olimpiadi1**Ingredienti e dosi per 4 panini**

100 g di Emmentaler DOP, 1 uovo, 100 g di olio extravergine di oliva, 100 g di fave (peso con bacello), 1 melanzana violetta, 1 pomodoro ramato, 600 g di costine (peso da crude), 1 arancia, anice stellato, erbe aromatiche, pane per toast, olio, sale, pepe

Procedimento

Porre le costine in una teglia con l'arancia tagliata in quattro grossi spicchi, una bacca di anice stellato e le erbe aromatiche preferite. Cuocere in forno caldo a 180° per 20 minuti. Nel frattempo, sgusciare le fave e frullarle finemente con l'olio, il tuorlo, sale e pepe. Affettare le melanzane a circa 1 cm di spessore e passarle per 5 minuti su una piastra ben calda. Salare. Affettare il pomodoro ramato a circa 1 cm di spessore. Salare e spolpare le costine grossolanamente. Alternare carne, Emmentaler DOP, fette di melanzane e pomodoro sul pane. Salare e pepare, se necessario e ungere leggermente con un filo d'olio. Guarnire con la maionese di fave. Chiudere con un'altra fetta di pane e tagliare a triangolo.

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.