

Momenti di piacere con Brunos

Raclette raffinata



La dolce composta di kumquat e le croccanti chip di topinambur si abbinano perfettamente con l'aroma intenso del formaggio per raclette.



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

2 dl circa	salsa per insalata Bruno's Naturelle
200 g	patate novelle
100 g	topinambur
8 pezzi	kumquat
½	cipolla rossa
200 g	cavolo rosso
200 g	formaggio per raclette
50 g	zucchero
20 g	erba cipollina
	sale e pepe

Preparazione

1. Lessare le patate per 20 minuti circa in acqua finché non diventano morbide. **2.** Affettare i topinambur con la buccia, quindi friggerli fino a doratura nella friggitrice preriscaldata a 180 °C e farli scolare su carta da cucina. **3.** Lavare i kumquat, tagliarli a fettine sottili e cuocerli con lo zucchero e 1 dl d'acqua. **4.** Tagliare fini il cavolo rosso e la cipolla rossa e fare marinare con l'erba cipollina tritata e la salsa per insalata Bruno's Naturelle, quindi disporre sul piatto. **5.** Tagliare a metà le patate e aggiungerle all'insalata. **6.** Decorare con i kumquat e le chip di topinambur. **7.** Gratinare il formaggio per raclette nel forno preriscaldata a 200 °C e servire in un piatto separato.

Buon appetito!



brunosbest.ch