

La raclette non conosce crisi

Pubblicato: Mercoledì 6 Febbraio 2013



Tutti pazzi per la **raclette**. La domanda di questo classico della tradizione elvetica non conosce crisi e in un solo anno è **aumentata dell'8 per cento registrando**, una crescita record dal 1996. I dati, diffusi da Raclette Suisse, federazione dedicata a questo particolare prodotto, sarebbero giustificati in particolare dalle condizioni climatiche segnate da un lungo e freddo inverno, un'estate piuttosto fresca e piovosa e l'arrivo prematuro della neve in autunno.

La vera Raclette si prepara così (fonte [SwissWorld](#)):

Per preparare questo piatto è consigliabile equipaggiarsi di un fornello speciale per raclette, che permette ai commensali di far fondere la propria fetta di formaggio in piccoli vassoi individuali.

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di patate di piccole dimensioni

800 gr di formaggio per raclette, tagliato a fetta

per l'accompagnamento: cetriolini e cipolline sotto aceto, pancetta affumicata tagliata a fettine sottili, pepe, paprika.

Preparazione



Lavare le patate e lessarle senza pelarle. Una volta cotte, conservare le patate ben calde in un cestino ricoperto con un telo da cucina.

Il seguito della preparazione si svolge in tavola. Ogni commensale fa fondere una fetta di formaggio nel fornello versando in seguito il formaggio fuso su una patata. La raclette si accompagna a verdure sotto aceto e vino bianco.

Se non avete modo di procurarvi un fornello per raclette, potete sistemare le patate lessate in una teglia e ricoprirle con le fette di formaggio. Passate in seguito il tutto in un forno tradizionale fino alla fusione del formaggio.

La raclette si accompagna con un vino bianco.

Leggi anche – [Due quintali di fondue, Zurigo vuole il record](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it