

Idee e acquisti per la settimana

PIACERI INVERNALI SVIZZERI TERZA PARTE: SVENTOLARE LE BANDIERE E SUONARE IL CORNO DELLE ALPI



Franz Grossniklaus, Stefan Zurbuchen, Jasmin Gerber e Joel Franken (da sin.) si intendono perfettamente e si gustano l'ottimo pasto.



Spezzatino di maiale con pancetta per 4 persone

1 cipolla, **100 g** porri, **200 g** carote, **100 g** sedano, **100 g** patate farinose, **50 g** champignons, **2** cucchiai di burro per arrostire, **600 g** spezzatino di maiale, **200 g** pancetta da cuocere, **1** foglia di alloro, **2** chiodi di garofano, **2** dl vino rosso, **5** dl brodo di manzo, **1/2** di panna, sale, pepe, timo fresco per guarnire.

2. Eliminare la cotenna e le cartilagini della pancetta, tagliarla a cubetti e aggiungerla allo spezzatino con la foglia di alloro e i chiodi di garofano. Spegnerne con il vino e aggiungervi il brodo. Coprire e lasciar sobbollire per ca. 45 minuti. Versare la panna e condire con sale e pepe, infine guarnire col timo.

1. Tritare la cipolla e tagliare a striscioline i porri. Tagliare a dadini le carote, il sedano e le patate. Affettare i funghi in quattro. Scaldare il burro in una casseruola e rosolarvi lo spezzatino da tutti i lati; aggiungervi le verdure e le patate e rosolare il tutto brevemente. Aggiungere i funghi.

Consiglio: accompagnare con purea di patate.

Ricetta di Cucina di Stagione
Più ricette su www.saison.ch



Formentino
al prezzo del giorno



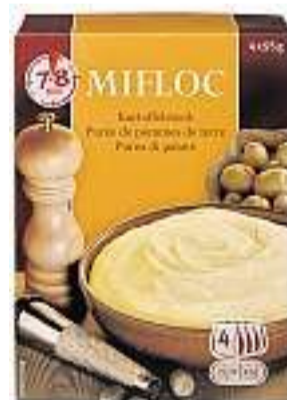
Mucca salvadanaio
Fr. 4.50*



Casseruola Titan
antiaderente
Ø 24 cm Fr. 69.90*



Spezzatino di maiale
TerraSuisse
100 g Fr. 2.-



Mifloc
140 g Fr. 2.20



Fettine fesa di vitello
TerraSuisse
100 g Fr. 7.10



Crocchette di patate rösti
surgelate, 600 g Fr. 5.80



Panini di Sils
TerraSuisse
6 pezzi Fr. 3.80



Emmentaler dolce
ca. 450 g, 100 g Fr. -.95**
anziché Fr. 1.60



Fleischkäse TerraSuisse
affettata finemente
100 g Fr. 2.10



Prosciutto cotto paesano
TerraSuisse
164 g Fr. 5.40