Tommaso Arrigoni ed Emmentaler firmano il panino degli Europei 2016

emmentaler-dop-europei-2-d80e62b7

A poche ore dal fischio di inizio degli Europei di Francia 2016 anche Emmentaler DOP scende in campo per accompagnare i tifosi durante le partite e per l'occasione convoca una delle più note eccellenze gastronomiche italiane: lo chef Tommaso Arrigoni del ristorante Innocenti evasioni di Milano.

Svizzera e Italia si incontrano così nel piatto della stella Michelin meneghina per dare vita ad un panino d'autore unico e facile da preparare. Un connubio di gusto e semplicità per aggiungere ancora più sapore a uno degli eventi più sentiti del calendario sportivo capace di unire appassionati e non davanti agli schermi di tutta Europa.

*Emmentaler DOP_Arrigoni**«Un semplice spuntino per rendere unico lo snack davanti alla partita? Per me non può prescindere dal gusto salato* – racconta lo chef **Arrigoni** - *con un tocco insolito, che regala lo spunto acido, e da una nota dolce, che aiuta a trovare l'armonia perfetta. Il tutto racchiuso tra due fette di pane brioche, che preparo io stesso»*.

In salotto con gli amici o nelle piazze affollate davanti ai megaschermi, la ricetta di Tommaso Arrigoni regala ai tifosi la possibilità di gustare un piatto di altissima qualità, ricco di tutte le proprietà organolettiche tipiche di un prodotto artigianale e genuino come Emmentaler DOP.

Ingredienti e dosi per 4 panini
200 g di Emmentaler DOP tagliato a fette
8 fette di panbrioche
200 g di prosciutto crudo
1 mela Granny Smith
4 cucchiai di miele di castagno
il succo di 1 limone

Procedimento

Tagliare in quarti, detorsolare e affettare il più sottilmente possibile la mela. Cospargere le fette con succo di limone per evitare che anneriscano. Alternare prosciutto, Emmentaler DOP e fette di mela sul pane. Chiudere con un'altra fetta di pane e decorare con il miele.

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.