

Crema allo Sbrinz d'alpeggio

Ricetta di David Zurfluh, Culinarum Alpinum (Stans)

Ingredienti

1 cucchiaio di olio di colza o di burro chiarificato
1 cipolla bianca, sbucciata e tagliata a dadini sottili
250 ml di vino bianco (non secco), ad esempio Chasselas
1 foglia di alloro
100-150 g di crosta di Alpsbrinz, tagliata in 2-3 pezzi grandi
300 ml di latte intero biologico
300 ml di panna intera biologica
400 g di Alpsbrinz, grattugiato fresco (stagionato per 24-36 mesi)
sale alle erbe
pepe (macinato al momento)
noce moscata
almeno 2 cucchiaini di farina di mais
un po' d'acqua

Preparazione

1. Scaldare l'olio in una pentola e farvi soffriggere la cipolla tagliata a dadini (senza farla dorare). Quindi sfumare con il vino bianco. Aggiungere l'alloro e la crosta dell'Alpsbrinz e portare a ebollizione, mescolando continuamente. Aggiungere quindi il latte intero e la panna e portare nuovamente a ebollizione. Lasciare sobbollire per qualche minuto, sempre mescolando.



2. A questo punto togliere la crosta dell'Alpsbrinz. Rimuovere la pentola dal fuoco, montare la panna con un mixer e amalgamare bene. Mescolare la farina di mais con un po' d'acqua e addensare la crema. Mescolare bene, portare a ebollizione e far sobbollire per qualche minuto. A questo punto smettere di mescolare.
3. La crema non deve diventare troppo densa, ma nemmeno colante fino a raggiungere una consistenza viscosa. Aggiungere l'Alpsbrinz grattugiato e cuocere a fuoco lento, mescolando continuamente, finché non si sarà sciolto. Insaporire la crema con il sale alle erbe, pepe e noce moscata, passare al setaccio e servire immediatamente.

