



Pain hérisson avec Luganighe Ticinesi

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g pain mi-blanc
- 240g Luganighe Ticinesi
- 4 romarin
- 160g sbrinz
- 160g parmesan
- 4EL huile d'olive
- à v. sel et poivre
- 4dl bière

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 degrés (fonction grill).
2. Retirer le boyau des Luganighe du Tessin et effriter la saucisse à la main. Faire frire brièvement dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Réserver.
3. Badigeonner le pain avec la bière et le couper en croix, mais sans aller jusqu'au bout.
4. Répartir les morceaux de Luganiga dans les fentes. Saupoudrer le fromage et les herbes dessus, saler et poivrer et cuire au milieu du four pendant 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et le fromage fondu.
5. Possible également avec des herbes séchées.
6. Servir tiède.