



## Raclette con crumble di Salsiccia Ticinese

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g formaggio per raclette a fette
- 4 Salsiccia Ticinese
- q.b. olio d'oliva
- 800g patatine novelle
- q.b. cetriolini sott'aceto
- q.b. cipolline sott'aceto

### Preparazione

1. Lavare le patatine novelle e cuocerle al vapore per circa 15 minuti o finché risulteranno tenere al centro se punte con una forchetta.
2. Privare la salsiccia del budello, tagliarla a pezzetti e rosolarla in padella con 2 cucchiari di olio extravergine di oliva per 4-5 minuti finché risulterà ben dorata.
3. Trasferire le patatine ancora calde in una ciotola e portare in tavola.
4. Servire in altre ciotole i cetriolini, le cipolline e la salsiccia rosolata.
5. Portare in tavola anche il formaggio raclette a fette e lasciare che ognuno si serva a piacere facendo fondere il formaggio.
6. Far colare il formaggio fuso sulle patate e accompagnare col crumble di salsiccia.