

Il cordon bleu; ma dell'Oberland!

Questo *cordon bleu* rigorosamente preparato con prodotti dell'Oberland Bernese, ha una sua storia; una storia che risale all'estate del 2012 e ai menu preparati da diversi ristoratori del Vallese che aderivano alle diverse manifestazioni per l'estate vallesana.

Transitando per il Sempione mi ero fermato a pranzo (come faccio spesso anche tuttora...) al [ristorante Ganterwald](#) gestito dalla famiglia Lauwiner; il piatto principale del loro menu, che apprezzai molto, era un cordon bleu preparato con prodotti del posto: carne di maiale di un piccolo allevamento della zona, la loro carne secca vallesana e formaggio per raclette, pure locale.

Un piatto che ha lasciato il segno e che volli ripetere a modo mio, con prodotti dell'Oberland Bernese e provenienti da piccoli produttori delle vicinanze.

Innanzitutto la carne di maiale: fettine di lonza di [maiale d'alpeggio](#) da circa un etto l'una.

Quindi il [prosciutto](#), un crudo affumicato prodotto artigianalmente da una piccola macelleria di montagna a una decina di chilometri da qui. e poi il formaggio... questa volta avevo a disposizione un formaggio d'alpeggio da Gstaad, stagionato in erbe aromatiche, molto delicato e saporito.

Ingredienti:

per un cordon bleu

fetta di lonza di maiale d'alpeggio	gr	100
formaggio d'alpeggio stagionato alle erbe	gr	50
prosciutto crudo affumicato	gr	30

per la panatura e la cottura

farina, uovo e pangrattato	QB.
burro chiarificato	QB.

Preparazione:

Per prima cosa aprire a libro ogni fetta di carne e appiattirla il più possibile. Poi si aggiungono il prosciutto e il formaggio fatto a fette abbastanza sottili; niente altro. Non è necessaria alcuna speziatura: gli ingredienti son di per sé già ricchi di aromi e profumi, nonché già abbastanza salati.

A questo punto ogni fettina va chiusa su se stessa e quindi fermata con uno steccolino.

Il cordon bleu viene poi impanato passandolo nella farina, nell'uovo e nel pangrattato, come fosse una *milanese*.

A questo punto si procede alla cottura che va fatta rigorosamente in burro chiarificato, ben caldo.

Occorrono una decina di minuti, rigirando con attenzione la carne almeno un paio di volte.

Appena pronta la si lascia asciugare su di una gratella (o in alternativa della carta assorbente da cucina) e la si porta in tavola in questo caso accompagnata da una semplice peperonata e da un fiore di nasturzio (un'apertura piccante per questo piatto: commestibile, per l'appunto lievemente piccante, è bello da vedere e da sgranocchiare. Lo uso spesso anche per le insalate).