

Plain in Pigna au Sbrinz



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 g [Sbrinz](#) râpé
500 g pommes de terre
50 g salami en tranches minces
75 g lard en tranches minces
50 g farine
20 g beurre
5 cl eau
sel, poivre

Préparation

Lavez, épluchez les pommes de terre, détaillez-en la moitié en fines rondelles, râpez l'autre moitié. Dans une terrine, déposez vite les pommes de terre râpées et les émincées, la farine, le lard et le saucisson.

Brassez bien le tout, salez et poivrez. Versez cette garniture dans un moule en trois fois, intercalant à chaque couche une poignée de fromage [Sbrinz](#) râpé.

Pour finir, disposez quelques flocons de beurre sur la dernière couche de fromage [Sbrinz](#). Enfouez 45mn.

On sert ce plat au Sbrinz accompagné d'une salade verte.

Retrouvez une autre recette de cuisine facile au Sbrinz :

- * [Plain in Pigna au Sbrinz](#)
- * [Poivrons farcis au riz et au Sbrinz](#)
- * [Minestrone Tessinois – au Sbrinz](#)
- * [Oeufs brouillés à la Glaronnaise au Schabzieger et au Sbrinz](#)
- * [Croquettes de pain perdu au Sbrinz](#)
- * [Croûtes au fromage à la Zougoise – au Sbrinz](#)
- * [Pommes de terre rôties au Sbrinz](#)
- * [Potage en tomates et au Sbrinz](#)
- * [Sablés au Sbrinz](#)
- * [Soupe à l'Emmental et au Sbrinz](#)
- * [Soupe aux tomates au Sbrinz](#)