

**Suggerimento:** a chi ama i formaggi particolari, consigliamo il formaggio alpeggio al posto del Gouda.



## Pane „Apéro“ con Gouda ed Emmentaler

Per 10 pani:

.....

**10 pani Apéro, art. 77**

**400 g Gouda, grattugiato**

**400 g Emmentaler, grattugiato**

**100 g burro**

**pepe**

**maggiorana**

.....

- ❶ Cuocere il pane, lasciarlo raffreddare e praticare delle incisioni a forma di grata sulla superficie.
- ❷ Mescolare i due tipi di formaggio ed inserirli tra le incisioni praticate sul pane. Sciogliere il burro e spalmarlo sulla superficie del pane.
- ❸ Avvolgere ogni pane in carta d'alluminio e cuocerlo a 180°C per circa 30 minuti fino a far sciogliere il formaggio. Guarnire con maggiorana e pepe macinato.