

BIGNÈ DI SBRINZ

Ingredienti:

- sbrinz Svizzero,
- panna,
- semi di cumino,
- bigné mignon (circa 2 cm. di diametro)

Si grattugia lo Sbrinz con la grattugia a maglie larghe. Il formaggio viene quindi amalgamato alla panna (nella proporzione di 2 cucchiai di Sbrinz per un cucchiaio di panna) ed insaporito con semi di cumino (un cucchiaio di cumino per 10 cucchiai di Sbrinz grattugiato). Inserire il preparato nei bigné che vanno scaldati nel forno a microonde.