

SECONDI PIATTI

# Würstel bavaresi con i crauti

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

SALSICCE DI NORIMBERGA BIANCHE 8  
CRAUTI IN SCATOLA 500 gr  
CUMINO 2 cucchiaini da tè  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

Würstel e crauti, l'accoppiata vincente della gastronomia teutonica. Noi abbiamo pensato di utilizzare un particolare würstel, la salsiccia di Norimberga dal sapore più aromatico e speziato.

La ricetta richiede davvero pochissimi minuti per la preparazione, giusto il tempo di arrostitire le salsicce e pochissima abilità in cucina, quindi potreste utilizzarla per una cena informale con gli amici sorseggiando birra e accompagnando con dei Bretzel davanti ad una bella partita di calcio.

# PREPARAZIONE

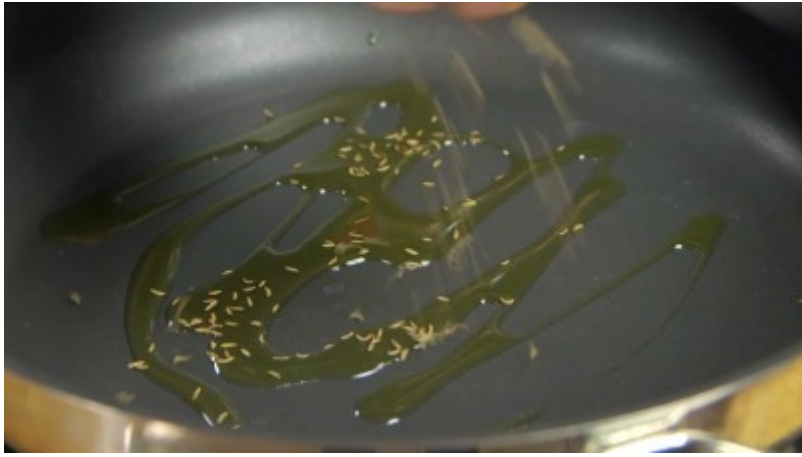
- 1 Bucherellate le salsicce di Norimberga con la punta di un coltello o con i rebbi di una forchetta.



- 2 Scaldate molto bene una padella antiaderente e unite le salsicce per farle rosolare uniformemente.



**3** Fate scaldare dell'olio in un'altra padella e fatevi tostare i semi di cumino.



**4** Quando l'olio inizierà a sfrigolare, aggiungete i crauti e fateli saltare.



**5** Aggiungete, quindi, anche le salsicce ai crauti e fate insaporire il tutto per qualche minuto. Salare adeguatamente.



**6** Servite le salsicce su di un letto di crauti.

