

SECONDI PIATTI

# Würstel bavaresi con patate e mele

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Questa ricetta dei **würstel bavaresi con patate e mele** è davvero spettacolare! Würstel e patate già sono buoni di per sé ma se ci aggiungiamo le mele è ancora meglio! Ci avete mai pensato? Tutto sommato nella tradizione bavarese non è così insolito, diverse sono le insalate che vedono l'abbinamento dei würstel con le mele e anche con le patate e la combinazione è assolutamente vincente.

Si tratta di una ricetta a basso costo e piuttosto semplice da realizzare, potreste servirla con dei Bretzel e con un bel boccale di birra! E se sei alla ricerca di piatti esteri a base di carne ti proponiamo di realizzare il [gulash](#) : favoloso anche lui!

## INGREDIENTI

SALSICCE DI NORIMBERGA BIANCHE 8  
PATATE 3  
MELE 3  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE BIANCO

## PER SERVIRE

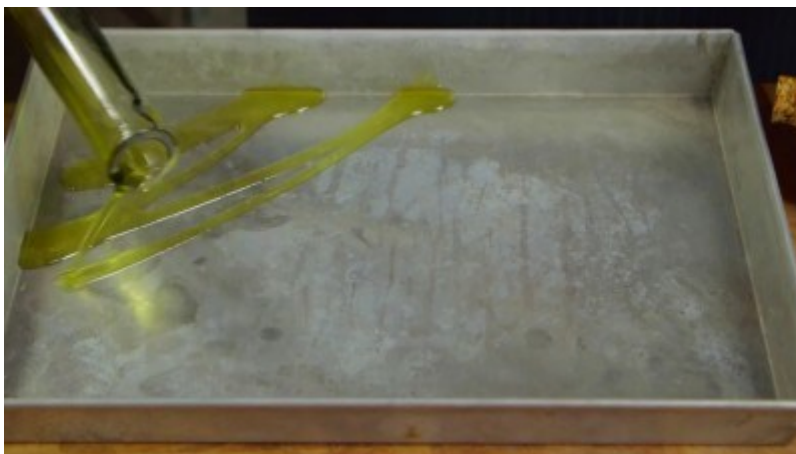
SENAPE

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei wurstel bavaresi con patate e mele, per prima cosa sbucciate le patate e togliete il torsolo alle mele tagliate a metà.



- 2 Ungete una teglia con dell'olio extravergine d'oliva.



- 3 Affettate le patate e le mele piuttosto sottilmente. Realizzate una fila di fette di patata

sovrapponendole leggermente, continuate con una fila di fette di mela e continuate in questo modo fino a riempire la teglia.



**4** Ungete lo strato di mele e patate, salate e pepate a piacere.



- 5 Bucherellate le salsicce di Norimberga in più punti con la punta di un coltello ed allineatele in teglia sullo strato di mele e patate.



**6** Infornate il tutto a 180°C per circa 20 minuti o fino a che le patate non saranno cotte e le sasicce non saranno belle dorate.





- 7** Sfornate la teglia e servite le salsicce con il fondo di patate e mele ancora ben calde. Condite a piacere con della senape.



## CONSIGLIO

Non trovo i bavaresi, posso utilizzare quelli da supermercato un po' più grossi?

Sì certo ma ovviamente cuoceranno in meno tempo.

**Potrei fare la stessa ricetta ma con la salsiccia?**

Sì viene bene ugualmente.

**Posso surgelare la porzione avanzata?**

Sì va benissimo!