

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

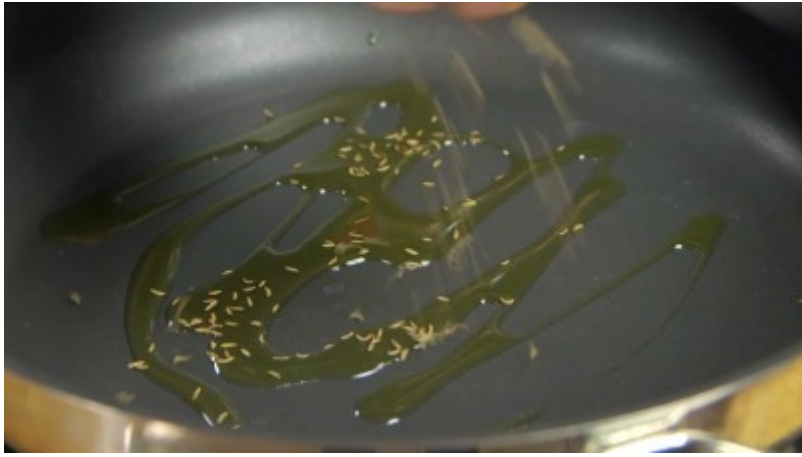
- 1 Bucherellate le salsicce di Norimberga con la punta di un coltello o con i rebbi di una forchetta.



- 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.

