

ANTIPASTI E SNACK

Barchette di crauti e wurstel

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO**



Le barchette di crauti e wurstel racchiudono in una base di neutra brisée, un cuore che equilibra affumicato e pungente! I crauti e wurstel sono una accoppiata vincente, tradizioni culinarie dei nostri cugini tedeschi ne sono la prova! Che delizioso finger food da servire in un buffet o per un aperitivo, magari guardando una partita di calcio alla televisione!

INGREDIENTI PER LA PASTA BRISÉE

FARINA 200 gr

BURRO 100 gr

ACQUA 2 cucchiaini da tavola

SALE

PER LA FARCIA

CRAUTI 400 gr

WURSTEL DI MAIALE piccoli - 10

SENAPE

SEMI DI CUMINO 2 cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola la farina, il burro tagliato a pezzetti ed il sale ed iniziate a pizzicare l'impasto in modo tale che il burro inizi ad amalgamarsi alla farina.



- 2 Quando il burro risulterà quasi completamente amalgamato aggiungete l'acqua (regolatevi con la quantità al massimo ne dovrete aggiungere due cucchiari) e continuate ad impastare fino ad ottenere un composto sodo e liscio.



- 3 Mettete la pasta brisè a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente.



- 4 Nel frattempo tagliate i wurstel a rondelle e metteteli ad arrostire senza aggiunta di condimento in padella a fuoco alto.



- 5 Quando i wurstel avranno preso un po' di colore, aggiungete alla padella i crauti scolati dalla salamoia e i semi di cumino.



6 Lasciate insaporire il tutto a fuoco medio, quindi spegnete il fuoco e mettete il ripieno da parte.

Riprendete la pasta brisè dal frigorifero, lasciatela ammorbidire a temperatura ambiente per 10 minuti quindi stendetela e foderate con questa degli stampini monoporzione leggermente imburrati.

Bucherellate la pasta brisè aiutandovi con i rebbi di una forchetta, quindi ricopritela con un foglio di carta forno e riempite i gusci di brisè con dei fagioli per evitare che si gonfino in cottura.



7 Infornate i gusci di brisè a 200°C per 20 minuti.

Una volta cotti, sfornate gli stampini, rimuovete la carta forno e i fagioli e rimetteteli in forno per circa 10 minuti o fino a quando risultino ben dorati.

Sfornate nuovamente i gusci di pasta brisè e lasciateli raffreddare, quindi sformateli.

Stendete, a questo punto, un velo di Senape Calvè sul fondo dei gusci di brisè e farciteli con il composto di crauti e wurstel.



