

SECONDI PIATTI

## Choucroute all'alsaziana

---

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 90 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



La **choucroute**, la prima volta la mangiai a casa di un'amica francese, precisamente di Lione e rimasi per lì perplessa....mi stava presentando un piatto di cavolo, tipo **crauti** e **salsicce** con qualche patata e là...

Non appena iniziai a mangiarla non potei che complimentarmi per tanta bontà, era la **choucroute alsaziana**. Ve la proponiamo qui di seguito nella sua versione **alsaziana**, ricca di tanti pezzi di maiale affumicato non...il mio consiglio: non basatevi sull'apparenza

CARRÈ DI MAIALE SALATO 750 gr

FEGATO DI MANZO quenelle - 10

PATATE medie - 6

## PREPARAZIONE

**1** Lavate i crauti sotto l'acqua fredda, una o due volte, sgocciolateli e strizzateli per togliere tutta l'acqua.

Fate appassire le cipolle tritate nel grasso (in mancanza del grasso d'oc potete utilizzare dello strutto o dell'olio), aggiungete successivamente i crauti e gli aromi (aglio, chiodi di garofano, alloro, bacche di ginepro e i grani di coriandolo).





- 2 Bagnate la preparazione con il vino bianco ed il brodo (in mancanza del brodo utilizzate dell'acqua), salate leggermente e pepate.



**3** Coprite la cocotte e lasciate cuocere a fuoco dolce per 1 ora almeno.

Dopo una buona ora di cottura mescolate la choucroute, aggiungete il carré di maiale salato, la pancetta affumicata, le salsicce di Strasburgo e lasciate cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza controllando di tanto in tanto che ci sia ancora del liquido sul fondo della cocotte.



- 4 Trascorso questo tempo di cottura, distribuite le patate sbucciate e lavate sopra la choucroute dove cuoceranno al vapore per almeno 30 minuti.



**5** Nel frattempo, grigliate le salsicce bianche.

Disponete la choucroute su di un piatto da portata caldo e guarnite con dei pezzi di carré di maiale, di maiale affumicato, di pezzi di pancetta, di salsicce di Strasburgo e dei pezzi di salsicce bianche grigliate.

Questa choucroute detta "reale" si deve mangiare molto calda accompagnata da un buon bicchiere di vino bianco d'Alsazia o di birra molto fredda.

## CONSIGLIO

**Posso preparare in anticipo i crauti ed aggiungere successivamente la carne e le salsicce?**

Il consiglio è quello, semmai, di prepararne in abbondanza una volta sola data la complessità della preparazione.

Se volete ne potete conservare un po' in freezer per consumarla entro 4 mesi.

**Dove posso trovare tutta quella carne affumicata e le salsicce alsaziane?**

Noi abbiamo acquistato i pezzi di maiale affumicato in Trentino e le salsicce, invece, si trovano nei supermercati più riforniti.

Se non riuscite a trovare tutti i pezzi di carne o tutti i tipi di salsiccia, sappiate che la choucroute originariamente si preparava con ciò che girava in cucina, quindi qualsiasi pezzo di carne

troviate, purché abbia sentore di affumicatura, va bene ed otterrete un'ottima choucroute.