

# Focaccia wurstel e fontina

La **focaccia wurstel e fontina** è un gustoso trancio di focaccia al rosmarino farcita con wurstel, fontina e ketchup. Potete preparare la focaccia secondo [la nostra ricetta base](#), oppure acquistarla già pronta.

La **focaccia wurstel e fontina** è ottima per un pranzo o una cena veloci, ma facilmente si può gustare fuori casa, anche al lavoro. Tagliata a cubettini può essere servita in un aperitivo. Oltre che con la focaccia al rosmarino si può preparare anche con una semplice [focaccia bianca](#), oppure [con le olive](#).

## INFORMAZIONI

- **2** persone
- **740Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 160 g di [wurstel](#) grandi
- 100 g di [Fontina](#) valdostana
- [Olio extravergine di oliva](#)
- 250 g di [Focaccia al rosmarino](#)
- [Ketchup](#)

## PREPARAZIONE

- Tagliare i wurstel per il senso della lunghezza in fettine sottili.
- Affettare la fontina.
- Scaldare una bisticchiera e quando è molto calda, versarvi un filo d'olio. Asciugare con carta da cucina e grigliare i wurstel.
- Farli cuocere per qualche minuto per parte, fintanto che non risulteranno ben dorati e con striature brune.
- Nel frattempo scaldare la focaccia nel forno, quindi tagliarla a metà.
- Mettere sulla base la fontina, unire i wurstel, quindi cospargere con il ketchup. Mettere il coperchio e servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

