

Wurstel e patate

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Salamoia bolognese (sale aromatico)
- 2 spicchi di aglio
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- 3 wurstel di media dimensione

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 250° accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto. Mettere la griglia in posizione intermedia.
- Lavare le patate, pelarle, e tagliarle a spicchi.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Ungere una pirofila con l'olio e mettervi le patate, assieme ad un cucchiaino di salamoia bolognese, uno di rosmarino tritato e l'aglio spellato.
- Girare accuratamente, quindi cospargere con il Parmigiano Reggiano grattugiato ed infornare. Puntare il timer a 30 minuti.
- Appena infornate le patate togliere i wurstel dalla confezione, affinché l'esposizione all'aria faccia loro riacquistare l'aroma.
- Quando sono trascorsi i 30 minuti di cottura, accendere il grill e spostare la griglia del forno di una posizione più in alto, a circa 15 centimetri di distanza dalla resistenza superiore. Infornare i wurstel a fianco delle patate.
- Girare i wurstel appena il lato esposto al calore si sarà abbrustolito. Tenere sotto controllo le patate e ritirarle se si abbrustoliscono troppo. Una volta terminata la cottura dei wurstel su tutti i lati, sfornare.
- Servire con salsa ketchup, maionese o senape.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

