SPIEDINI RUSTICI



Ingredienti Menù

5 n Würstel giganti affumicati senza pelle - SXH

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

200 gr Emmental

200 gr Pomodorini ciliegini

1 n Melanzana

2 n Zucchine

q.b. Prezzemolo riccio

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

(Per 6 persone)

Lavare le melanzane e tagliarle a cubetti dello spessore di circa due cm.; ripetere la stessa operazione anche con le zucchine. In una casseruola portare l'olio extravergine a temperatura e friggervi i cubetti di zucchine e melanzane; raffreddare le verdure sulla carta assorbente eliminando con cura l'olio in eccesso, poi aggiustare di sale. Nel frattempo lavare i pomodori ciliegini, ridurre a cubetti l'emmenthal e infine tagliare a pezzetti i wurstel dopo averli scolati dal liquido di conservazione. A questo punto confezionare gli spiedini alternando sugli appositi stecchini tutti gli ingredienti, a partire dal pomodorino per seguire con l'emmenthal, la melanzana, il wurstel e la zucchina. Servire a temperatura ambiente decorando con qualche ciuffo di prezzemolo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)