

INSALATA CON WURSTEL, PATATE E MELE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
1	Mazzetto di cicorietta
200 g	Cavolo bianco
120 g	Wurstel medi
300 g	Patate
1	Mela media
2	Cucchiaini di aceto di mele
2	Cucchiaini di succo di limone
4	Cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1	Cucchiaino di senape
1	Manciata di pepe bianco
1	Cucchiaino di sale grosso
1	Pizzico di sale fino

PREPARAZIONE:

Portate a bollore nella pentola tanta acqua da arrivare a sfiorare il fondo del cestello. Salatela con il sale grosso, sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a dadi di circa 2 cm. Appoggiatele nel cestello. Sistemate poi il cestello nella pentola. Mettete il coperchio e cuocete per 15 minuti. Mentre cuociono le patate, mettete in frigo due teli da cucina. Eliminate le foglie sciupate nel mazzetto di cicoria. Accorciate i gambi, togliendo la parte dura. Tagliate via il torsolo allo spicchio di cavolo. Lavate il mazzetto di cicoria e il cavolo. Scolateli nel scolapasta. Aprite il mazzetto di cicoria, allargate le foglie su un telo tolto dal frigo. Mettete sul telo anche il cavolo. Fateli asciugare per 5 minuti, premendoli un pò. Tagliate le verdure, allargate poi i dadi di patate, cotti, sul secondo telo. Levate la mela e dividetela in quarti, senza sbucciarla. Eliminate il torsolo, tagliatela a fettine e spruzzate con il succo di limone. Versate i wurstel nell'acqua di cottura delle patate, ancora a bollore. Ritirate subito la pentola dal fuoco. Lasciate i wurstel in ammollo 5 minuti. Lasciateli nel colapasta e divideteli a rondelle con tagli obliqui. Mescolate nella ciotola il sale, il pepe, l'aceto di mele e la senape. Unite poi l'olio e sbattete con una forchetta. Mettete le verdure, le mele e i wurstel su un piatto da portata. Versatevi sopra la salsa e portate in tavola, mescolando solo al momento di servire.