

Spiedini di bratwurst con insalata di patate alle erbe aromatiche



Oggi ne infil(z)iamo uno dopo l'altro: un pezzetto di bratwurst dopo l'altro con una pausa di verdure fresche nel mezzo e lo spiedino è pronto da grigliare. E accompagniamo il tutto con un'insalata di patate celestiale!

Ingrediente essenziale del barbecue perfetto: la classica insalata di patate che può essere preparata già in anticipo e servita al momento giusto. Grazie ad una salsa fine e alle erbe fresche, questa ricetta rappresenta un contomo veramente grandioso!

E lo stesso vale per gli spiedini alla griglia: sono molto meglio se fatti in casa. Così possono essere preparati con tutto quello che piace. La nostra proposta: bratwurst con verdure colorate e funghi.

Insalata di patate

- 1 kg di patate resistenti alla cottura
- 1,4 dl di brodo di verdura
- ¼ di spicchio d'aglio, pressato
- 1 manciata di prezzemolo, tritato
- ½ manciata di erba cipollina, tagliata a rondelline
- 2 cipollotti (solo la parte bianca), tritati finemente
- Se necessario, alcune foglie di menta tritata

Salsa

- 3-4 cucchiaini di aceto speziato
- 2½ cucchiaini di senape al miele
- 3 cucchiaini di maionese
- 7 cucchiaini di olio di semi di girasole
- 2 gocci di panna semigrassa
- Sale, paprika

Spiedini di bratwurst

- 4 bratwurst, tagliati a pezzi grossolani
- 1½ zucchine piccole, tagliate a rondelline
- 1 peperone giallo piccolo e 1 peperone rosso piccolo, tagliati a pezzi

- 1 cipolla rossa, tagliata a pezzi grossolani
- 8-10 funghi, a seconda della grandezza dimezzati o tagliati in quattro
- Spezie per carne
- Olio d'oliva, sale, paprika

1. Lavare le patate e cuocerle in acqua salata, poi sbucciarle tiepide e tagliarle a fette.
2. Mescolare tutti gli ingredienti della salsa in una ciotola e condire a piacere.
3. Versare le patate nella salsa e unire il brodo caldo, aggiungere l'aglio pressato, mescolare bene e lasciare l'insalata in frigorifero per almeno tre quarti d'ora.
4. Aggiungere le erbe aromatiche 15 minuti prima di servire.

1. Precuocere brevemente le verdure (non i funghi!) nel brodo, prestando attenzione che i pezzi di peperoni e di cipolla rimangano nell'acqua un po' più a lungo delle zucchine.
2. Mescolare l'olio d'oliva, il sale e la paprika in una ciotolina.
3. Infilzare i pezzi di bratwurst, funghi e verdura e spennellarli con la miscela di olio d'oliva.
4. Spolverare un po' di spezie per carne sugli spiedini, dopodiché grigliarli.

Tempo di preparazione: 1 ora 30 minuti incluso riposo in frigo



Pinot Noir Salgesch du Valais AOC

Rosso porpora carico. Profumo marcato di bacche rosse. Attacco vellutato, pieno e aromatico al palato. Finale lungo..

[Visualizzare nello Shop Vini](#)