

# Wienerli in crosta di lusso con insalata fresca



## Ingredienti per 4 persone

- 8 Wienerli

### Pasta per crostate

- • 600 g di farina
- • 200 g di burro
- • 2 cucchiaini bei colmi di sale
- • 2-3 dl d'acqua
- • 2 tuorli per spennellare

### Salsa cocktail per bambini

- • 5 cucchiari di maionese
- • 1 cucchiaino di ketchup
- • ½ cucchiaino di succo d'arancia
- • 2 cucchiari di crème fraîche
- • ¼ di cucchiaino di curry in polvere
- • Un pochino di pepe di Cayenna

### Insalata

- 1 lattuga, lavata e scolata
- 1½ mela, tagliata a fettine
- Erba cipollina fresca, tagliata a rondelline
- ½ cucchiaino di brodo in polvere (vegetale)
- ½ cucchiaino di spezie per insalata/erbette essiccate
- 1 cucchiaino di senape • 3 cucchiari di maionese
- 3 cucchiari di olio di semi di girasole

- 1 cucchiaio di aceto speziato
- 2 cucchiaini di panna per caffè
- Pepe, ev. sale

[Translate to Italian:] Zubereitung

### **Pasta**

1. Mescolare la farina con il sale in una ciotola.
2. Aggiungere i fiocchi di burro e mescolarli con la farina e sale.
3. Impastare il composto fino a quando è ben amalgamato e non si vedono più pezzettini isolati.
4. Avvolgere la pasta in foglio d'alluminio e porla in frigorifero a riposare per circa 30-60 minuti.

### **Salsa cocktail per bambini**

1. Mescolare tutti gli ingredienti e condire a piacere

### **Insalata**

1. Mescolare tutti gli ingredienti, tranne lattuga, erba cipollina e fette di mela, in una salsa e condire a piacere. Poi mescolare con la lattuga e le fette di mela, guarnire con le rondelline di erba cipollina.

### **Wienerli in crosta**

1. Dopo che la pasta ha riposato, spianarla e spennellarla con la salsa cocktail.
2. Avvolgerci quindi le salsicce sgocciate e decorare con gli eventuali resti di pasta.
3. Cuocere le salsicce in crosta a 200 C° con resistenza superiore e inferiore, per 22-25 minuti.

**Durata circa 1 ora, incluso il tempo per fare riposare la pasta e il tempo di cottura al forno**

Vino consigliato

### **Cecchi Governo all'uso Toscano Chianti DOCG**

Rosso rubino brillante con riflessi color mattone. Aromi intensi di frutta rossa e un tocco di ciliegie nere e susine. Corpo da medio a pieno con tannini presenti. Retrogusto lungo.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

