

Bratwurst con fagiolini e patate in padella



Il Bratwurst oggi si presenta non grigliato. Con fagiolini, patate e pomodori, costituisce un sostanzioso piatto, saltato in padella!

Cosa hanno in comune i fagiolini, i cornetti e le tegoline? Sono tutti nomi che si riferiscono alla stessa pianta. Cornetto e tegolina sono regionalismi.

I fagioli non dovrebbero mai essere consumati crudi, perché in questo stato sono tossici. Tuttavia, il processo di cottura distrugge la fasina contenuta nelle verdure. Il legume ricco di proteine si armonizza benissimo con le patate e si sposa molto bene con piatti sostanziosi come questo Bratwurst in padella. I pomodorini danno un tocco di colore e di sapore mediterraneo.

- 4 Bratwurst di maiale di circa 120 g ciascuno, tagliate a rondelle grossolane, - ad es. IP-SUISSE (hanno un sapore meraviglioso!)
- Olio di colza
- 1 cipolla media, finemente tritata
- 300 g di patate piccole, con la buccia, tagliate in tre o quattro parti a seconda delle dimensioni
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- 0,8 dl d'acqua
- Un po' di santoreggia essiccata o fresca
- 450 g di pezzi di fagiolini surgelati
- circa 1,5 litri di brodo (acqua con poco dado vegetale)
- 300 g di pomodorini, interi
- 2 rametti di timo fresco
- Sale e pepe

1. In una padella grande o in una casseruola antiaderenti, rosolare brevemente il Bratwurst tagliato a rondelle con poco olio neutro (ad es. olio di colza). Aggiungere i la cipolla tritata e continuare a soffriggere fino a quando il Bratwurst è cotto a puntino. Mettere tutto da parte su un piatto.
2. Rosolare nella stessa padella le patate lavate in un po' d'olio, aggiungere l'aglio pressato, cuocere brevemente, smorzare con 0,8 dl d'acqua, condire con la santoreggia, il sale e il pepe, poi cuocere con il coperchio chiuso finché le patate sono quasi cotte (a seconda delle dimensioni dei pezzi, ci vogliono circa 8-10 minuti).
3. Allo stesso tempo, far scottare dolcemente i fagiolini surgelati in un po' di acqua salata e brodo per circa 3-4 minuti.
4. Aggiungere i pomodorini alle patate, continuare a cuocere per 5 minuti con il coperchio chiuso.
5. Ora aggiungere i fagiolini, il Bratwurst e la cipolla, così come i rametti di timo. Mescolare il tutto e cuocere per altri

10 minuti con il coperchio chiuso. Mescolare delicatamente 2 o 3 volte e condire infine a piacere.

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti

Staa Cuvée Noir AOC Schaffhausen



Rosso rubino scuro con riflessi violacei. Complesse note di frutti di bosco scuri, ciliegia e prugna. Corpo pieno con tannini setosi e armonici e finale lungo.

[Visualizzare nello Shop Vini >](#)