

# Wienerli in crosta di lusso con insalata fresca



**Perché questi Wienerli in crosta di lusso sono particolarmente gustosi? Perché fra pasta e wurstel si nasconde una salsa deliziosa!**

Le salsicette in camicia da notte, come sono soliti chiamarle i nostri vicini tedeschi, o anche Wienerli in crosta risvegliano ricordi d'infanzia in molti di noi.

La pasta si può comprarla già pronta (pasta per crostate, per questa ricetta la preferisco a quella sfoglia) o la si può preparare personalmente a mano. Il che, naturalmente, è sempre meglio.

La pasta è servita con un contorno di lattuga e fette di mela, che garantiscono una freschezza perfetta. Inoltre per la salsa dip: il resto della squisita salsa cocktail.

- 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 cucchiaini di maionese
- • 1 cucchiaino di ketchup
- • ½ cucchiaino di succo d'arancia
- • 2 cucchiaini 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 cucchiaio di senape • 3 cucchiari di maionese
- 3 cucchiari di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaio di aceto speziato
- 2 cucchiari di panna per caffè
- Pepe, ev. sale

## 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. Avvolgervi quindi le salsicce sgocciolate 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**

### 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 >](#)