

# Salatini wurstel e Gruyère

I **salatini wurstel e Gruyère** sono gustosi stuzzichini preparati con una base di pasta di pane molto soffice, sulla quale viene infilato un piccolo wurstel, aromatizzato con il Gruyère.

I **salatini wurstel e Gruyère** sono ottimi preparati in anticipo e scaldati poco prima di essere serviti nel forno. Si possono anche facilmente trasportare per essere portati, ad esempio, ad una festa.

## INFORMAZIONI

- 15 persone
- 220Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

### Per l'impasto

- 150 g di patate
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 15 g di sale fino
- 25 g di lievito di birra
- 250 g di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva

### Per completare la preparazione

- 300 g di wurstel mini
- Olio extravergine di oliva
- 100 g di Gruyere grattugiato grossolanamente

## PREPARAZIONE

- Lavare la patata e lessarla a vapore per 30 minuti, oppure in acqua bollente non salata per 20 minuti.
- Passarla allo schiacciapatate.
- Setacciare la farina in una terrina ed unirvi il sale. Mescolare accuratamente.
- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida assieme allo zucchero. Se l'acqua del rubinetto è troppo calcarea, usare quella minerale.
- Aggiungere alla farina la patata schiacciata, l'acqua con il lievito e l'olio.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, formare una palla, coprirla e lasciarla lievitare per 1 ora in un luogo ben riparato.
- Stendere l'impasto con il mattarello su una spianatoia ben infarinata nello spessore di un centimetro circa.
- Ricavarne dei rettangoli poco più grandi dei wurstel, metterli in una teglia ben unta con olio e fare su ciascuno un taglio per il senso della lunghezza, che servirà successivamente per infilarvi il wurstel. Coprire i pezzettini di pasta con uno strofinaccio pulito e far lievitare altri 30 minuti.
- Ungere i pezzetti di pasta con l'olio utilizzando un pennello da cucina.
- Mettere in ogni incisione un wurstel e cospargere con il Gruyère grattugiato.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 12 minuti circa. Proseguire di poco la cottura se occorre a far ben dorare la pasta.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Il tempo di preparazione è piuttosto lungo, ma se ne possono preparare in abbondanza e congelare. Potranno così essere utilizzati all'occorrenza. Per riscaldarli metterli direttamente dal freezer al forno. Va bene una temperatura di 200°C per 10-15 minuti.