

Bocconcini di wurstel al rosmarino

I **bocconcini di wurstel al rosmarino** sono un gustoso antipasto a base di dischetti di wurstel saltati in padella e aromatizzati con aglio e rosmarino. Sono ottimi serviti come antipasto o aperitivo, oppure ad un buffet assieme a vino rosso, bianco o cocktail dolci e aciduli.

I **bocconcini di wurstel al rosmarino** sono ottimi caldi, appena serviti. Preferire per la loro preparazione wurstel grandi, di buona qualità e senza pelle.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **125Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**

INGREDIENTI

- 240 g di wurstel medi
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio

PREPARAZIONE

- Affettare i wurstel nello spessore di 1 centimetro circa.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una padellina antiaderente l'olio e l'aglio spellato. Accendere il fuoco e farlo dorare a fiamma media.
- Unire un cucchiaino di rosmarino tritato, farlo appena soffriggere, quindi mettere i wurstel.
- Farli saltare a fiamma vivace fintanto che non saranno ben coloriti, quindi servirli caldi decorando con rametti di rosmarino e stuzzicadenti o forchettine per gustarli.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

