

# Spiedini freddi di wurstel

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- **180Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 2 wurstel medi
- 80 g di Leerdammer
- 6 olive verdi
- 12 pomodorini tipo Pachino
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 40 g di ketchup

## PREPARAZIONE

- Tagliare i wurstel in modo da ricavare da ognuno 6 pezzetti.
- Tagliare il formaggio in modo da ottenere 12 pezzetti.
- Snocciolare le olive.
- Lavare i pomodorini e tagliarli a metà.
- Infilzare su stecchi da spiedino i vari ingredienti in questo ordine: un pezzetto di wurstel, un pomodorino ricomposto, un cubetto di formaggio, un'oliva, un altro cubetto di formaggio, un altro pomodorino e chiudere con un pezzetto di wurstel.
- Preparare quindi le ciotoline con i condimenti da servire assieme agli spiedini.
- Mettere in una ciotolina l'olio, un pizzico di sale ed una macinata di pepe.
- Mettere nell'altra ciotolina il ketchup e servire.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Con le dosi indicate si preparano 6 spiedini. Gli spiedini possono essere preparati il giorno prima e conservati in frigorifero, ben coperti, fino al momento di mangiarli. Lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarli.



### VARIANTE VEGETARIANA

Al posto dei wurstel utilizzare 80 grammi di un'altro formaggio a piacere, da cubettare ed infilzare sugli stecchi.