

# Spiedini ai wurstel

Gli **spiedini ai wurstel** sono spiedini molto semplici da preparare e da cuocere, ma estremamente gustosi. Alternano pezzetti di wurstel a scalogni e peperone. È importante scegliere wurstel di qualità e di grande dimensione, altrimenti in cottura si seccano troppo.

Gli **spiedini ai wurstel** si possono cuocere in una bistecchiera, ma l'ideale è farli alla brace, cottura attraverso la quale prenderanno un sapore aromatico tutto particolare. In alternativa potete anche cuocerli sotto il grill del forno.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

## INGREDIENTI

- 3 wurstel di media dimensione
- 8 scalogni
- Sale
- 1 peperone rosso
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio

## PREPARAZIONE

- Tagliare ogni wurstel in 4 parti uguali.
- Spellare gli scalogni e lessarli in acqua bollente salata per 8 minuti. Scolarli e tenerli da parte.
- Lavare il peperone, tagliarlo a listarelle, quindi a quadratini eliminando il torsolo e le parti bianche.
- Comporre gli spiedini alternando a piacere il peperone, la carne e gli scalogni. Per ottenere degli spiedini come quelli della fotografia mettere gli ingredienti in questo ordine: peperone, wurstel, peperone, scalogno, peperone, wurstel, peperone (per ogni spiedino).
- Lavare il rosmarino, asciugarlo con carta da cucina e tritarlo finemente con la mezzaluna su un tagliere. Metterlo in una ciotolina, unire l'olio e l'aglio spellato ed affettato.

### Cottura alla piastra

- Scaldare su fiamma viva una bistecchiera con il fondo pesante e spesso e, quando è molto calda, versarvi un filo d'olio.
- Asciugare con carta da cucina e quando è ben calda mettere gli spiedini al fuoco.
- Scottare gli spiedini su tutti i lati, quindi abbassare la fiamma.
- Cuocere a fuoco moderato fino al grado di cottura preferito. A fine cottura spennellare con l'olio aromatico, salare solo le verdure e servire.

### Cottura alla brace

- La brace ideale sarà pronta quando la fiamma rossa del fuoco si attenua ed una velatura bianca appare sui tizzoni ardenti. È questo il momento di mettere la griglia sul fuoco a riscaldare, per poi pulirla con uno spazzolino di ferro, un raschietto o più semplicemente con qualche pezzo di carta da cucina, facendo molta attenzione a non bruciarsi.
- Ungerla quindi aiutandosi con un foglio di carta da cucina.
- Mettere gli spiedini sulla brace. La cottura deve avvenire a fuoco dolce. Il tempo è di circa 10 minuti.
- Girare gli spiedini di tanto in tanto spennellandoli con l'olio aromatico.
- Salare solo le verdure 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

Se vi sono avanzati dei cubetti di peperone è possibile riutilizzarli con questa ricetta: [peperoni in padella](#). Sarà un ottimo contorno per gli spiedini!

