

# Wurstel e patate in padella

I **wurstel e patate in padella** sono una ricetta semplicissima da preparare, veloce e molto gustosa, amata soprattutto dai giovani e perfetta per una serata cinema con gli amici (è anche piuttosto economica ;-). Servite il tutto con salsine a piacere: dal classico ketchup, alla maionese, ma anche senape a seconda del gusto personale.

Per la preparazione di **wurstel e patate in padella** occorrono patate novelle, oppure patate dalla forma particolarmente allungata perchè le fettine devono avere diametro poco superiore a quello dei wurstel, che devono naturalmente essere quelli grandi.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **565Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**

## INGREDIENTI

- 400 g di patate novelle
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Salamoia bolognese o sale fino
- 3 wurstel di media dimensione

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle, e tagliarle a fette di mezzo centimetro di spessore.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle molto finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- In una capace padella mettere l'olio, da cospargere uniformemente sul fondo, assieme all'aglio sbucciato e farlo ben dorare.
- Unire il rosmarino tritato e le patate.
- Far saltare le patate per un paio di minuti a fiamma vivace, quindi cospargere con un pizzico abbondante di salamoia bolognese o di sale fino.
- Coprire e cuocere a fiamma media per 20 minuti, girando di tanto in tanto.
- A fine cottura alzare la fiamma, scoperchiare, aggiungere i wurstel e cuocere per 4-5 minuti su fiamma vivace in modo che rosolino assieme alle patate. Mescolare piuttosto spesso.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

La **salamoia bolognese** è un sale aromatizzato con rosmarino, salvia e aglio. E' un insaporitore molto diffuso con diversi nomi in varie zone di Italia. Si trova già pronto da acquistare, ma lo si può anche preparare in casa. Seguite la nostra ricetta!

>> [Prepara con noi la salamoia bolognese](#)

