

ANTIPASTI

Bruschetta wurstel e fagioli

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 6 persone

Porro	1
Fagioli cannellini	1 confezione
Wurstel	6
Pane casereccio	6 fette
Pepe	
Sale	
Olio d'oliva	
Burro	50 g

Preparazione

- 1 Scolate accuratamente i fagioli dal loro liquido di conservazione e conditeli con un filo di olio, sale e pepe. Lavate, asciugate e mondate il porro eliminando la parte verde del gambo.
- 2 Tagliatelo a rondelle sottili. Scaldate il burro in un tegame e fatevi appassire il porro per dieci minuti. Salate e pepate. Accendete il forno a 200 gradi.
- 3 Tagliate a metà i wurstel nel senso della lunghezza e fateli cuocere alla griglia. Irrorate con un filo di olio le fette di pane e fatele tostare da entrambi i lati in forno, fino a quando diventano dorate.
- 4 Distribuite sul pane i fagioli, i porri con il loro condimento e i wurstel. Servite subito. Vino consigliato: Dolcetto.