

Le ricette di Max



Tortino di crauti

Preparazione 30 minuti

Ingredienti x2: una scatola di crauti (circa 400gr.), 50/60gr. di pancetta affumicata o speck, mezza cipolla, mezzo bicchiere di vino, 100gr. di emmenthal (francese), un uovo, sale e pepe q.b.

- 1) Soffriggere, con pochissimo olio, in una padella: la pancetta a cubetti, la cipolla tagliata fine ed i crauti per 10 minuti
- 2) Dopo 5 minuti aggiungere il vino, in modo da stufare il tutto e renderlo morbido ed asciutto
- 3) Tagliare a cubetti l'emmenthal
- 4) A fine cottura togliere la padella dal fuoco aggiungere il formaggio e l'uovo
- 5) Mescolare bene ed aggiustare di sale e pepe
- 6) Mettere il tutto in una pirofila e cuocere in forno a 180° per altri 15 minuti

Servire caldo, volendo accompagnato da rondelle di wurstel, patate al forno e senape

Qui la birra è d'obbligo per completare una cena modello germanico, in alternativa un vino da uve "Schiava" altoatesine, fresco.