

BRATWURST CON CAVOLO A PUNTA E BIETOLE

30 minuti – media – 4 persone



Ingredienti:

- 6 Bratwurst Recla
- 300 g Cavolo a punta
- 300 g Bietole rosse
- 200 g Cipolle rosse
- 1 Spicchio d'aglio
- 1 C Semi di finocchio
- 2 C Aceto di mele
- 1 C Senape di Digione
- Prezzemolo

Preparazione:

1. Pulire il cavolo a punta, le bietole, le cipolle e tagliare tutto a fettine.
2. Soffriggere nell'olio l'aglio tritato finemente e i semi di finocchio. Aggiungere il cavolo a punta, le bietole e le cipolle, salare, pepare e soffriggere brevemente. Sfumare con l'aceto di mele e versare 100 ml di acqua. Continuare a cuocere le verdure per circa 10 minuti.
3. Versare il liquido delle verdure in una pentola e mescolarlo con la senape di Digione e l'olio d'oliva.
4. Rosolare i Recla Bratwurst in burro chiarificato per circa 5 minuti.
5. Distribuire le verdure nei piatti e disporvi sopra i Recla Bratwurst. Servire guarnendo con la schiuma di senape e il prezzemolo.

Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

Suggerimento: Al posto del cavolo a punta si possono utilizzare anche il cavolo riccio, il radicchio o la cicoria.



Bratwurst 180g

Il Bratwurst Recla è eccentrico nel gusto e nel colore, tipicamente bianco. Ha tante sfumature aromatiche ed si esalta con la cottura alla griglia.