

Wurstel Imbottiti (2)

Tagliate a met?, nel senso della lunghezza, i cetriolini sott'aceto. Tagliate i wurstel a met? nel senso della lunghezza senza staccarli completamente. In ognuno introducete mezzo cetriolino, poi attorno a ciascuno avvolgete a spirale una fetta di pancetta che fisserete con pezzetti di stuzzicadenti. Disponete i wurstel in un tegame appena unto e lasciateli cuocere su fuoco non troppo forte, rigirandoli di tanto in tanto, finch? la pancetta sar? croccante. Serviteli cos? semplicemente oppure teneteli nel tegame, eliminate il grasso che si ? formato, quindi unite il pomodoro preparato diluito con brodo e continuate la cottura ancora per alcuni minuti.

Ingredienti

16 Wurstel Di Maiale
8 Cetriolini Sott'aceto
16 Fettine Pancetta Affumicata
1 Noce Margarina
1 Cucchiaino Pomodoro
Brodo Di Dado

Note

Preparazione: 20 minuti.