

NONNA ADA IN CUCINA: I CRAUTI

Inviato da Marista Urru
martedì 30 ottobre 2007

Novembre mi ispira, si sente l'arrivare dell'inverno, via con i crauti.

Crauti con salsiccia : 1/2 kg di crauti fermentati (li trovate in scatola, ma più in là racconto ai volenterosi come si dovrebbero fare), 1 etto di pancetta, 2 etti di prosciutto cotto (un pezzo), 4 salsicce fresche, due patate, bacche di ginepro, cipolla, carota, mela, 2 foglie di alloro, timo, vino bianco secco, senape, sale, pepe, brodo.

Rosolate pancetta , unite 1/3 dei crauti col pezzo di prosciutto, unite le salsicce (meglio se prima le avrete sbollentate e sgrassate pungendole con la forchetta). Ricoprite con un altro terzo dei crauti, tagliare carota e cipolla, affettare la mela, preparate in una garza un sacchetto profumato con timo,alloro, ginepro, pepe, aggingete al tutto, mettete i rimanenti crauti, bagnare con il vino bianco e col brodo, portare ad ebollizione. Sigillare la teglia con carta di alluminio e mettere in forno ben caldo per almeno tre ore, nel frattempo lessare le patate. Tolto dal forno il tutto, mettete da parte in caldo le carni, eliminare cipolla ed erbe,chiacciare la carote e le mele. Mettere i crauti su piatto di portata, guarnire intorno con le carni affettate e le patate lesse, servite con della buona senape.