CROSTONI AL WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 4 wurstel,
- 2 scalogni,
- un ciuffo di prezzemolo,
- mezzo bicchiere di spumante secco,
- mezzo bicchiere di brodo,
- 4 crostini di pane casereccio,
- un cucchiaio raso di amido di mais,
- 2 cucchiai di porto burro,
- sale e pepe.

Mondate e lavate il prezzemolo e tritatelo insieme agli scalogni sbucciati. Fate fondere 30g. di burro, unitevi i wurstel, prima forati in più parti con i rebbi di una forchetta e fateli cuocere a fuoco basso per 3 minuti. Aggiungete il trito di prezzemolo e scalogni e continuate la cottura a fuoco basso per 4 minuti.
Versate lo spumante e il brodo, coprite e fate sobbolliere per 8 minuti. Tostate il pane, imburratelo e su ogni crostone distribuite un wurstel a fettine. Stemperate l'amido di mais con il porto, salate, pepate, aggiungetelo al fondo di cottura dei wurstel e fate addensare la salsa sul fuoco basso mescolando, dopodiché versatela bollente sui crostoni di pane.