WURSTEL IMBOTTITI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 16 wurstel di maiale,
- 4 fette di formaggio emmenthal,
- 16 fettine di pancetta affumicata,
- 1 noce di margarina,
- 1 cucchiaio di pomodoro,
- brodo di dado.

Tagliate i wurstel a metà nel senso della lunghezza senza staccarli completamente.

In ognuno introducete una listarella di emmenthal (ogni fetta va tagliata in 4 strisce), poi attorno a ciascuno avvolgete a spirale una fetta di pancetta che firserete 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, finché la pancetta sarà croccante.

Serviteli così semplicemente oppure teneteli nel tegame, eliminate il grasso che si è formato, quindi unite il pomodoro preparato diluito con brodo e continuate la cottura ancora per alcuni minuti.