



Wurster di pollo con prosciutto e pancetta - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

salumi - sottilette

Wuster di pollo con prosciutto e pancetta.

ngredienti per 4 persone:

4/6 wurstel di pollo/tacchino di quelli grandi, fatti dal macellaio (non industriali)

1 fetta di prosciutto cotto per wurstel

1 fetta di pancetta coppata per wurstel

1 sottiletta per wurstel

Procedimento:

Tagliare i wurstel nel senso della lunghezza, inserire all'interno una fetta di prosciutto cotto ripiegata e una sottiletta.



Chiudere bene e avvolgere il wurstel in una fetta di pancetta coppata.

Serrare l'involto e adagiarlo con gli altri in una pirofila da forno. Se piace aggiungere un pizzico di pepe nero e niente altro...

Io ho cotto nel MO per 5 minuti alla massima potenza e poi ho passato sotto il grill sempre del MO per 3 minuti, ma in base ai vostri gusti volendo si possono cuocere anche un paio di minuti in più.

