



## Bruschetta wurstel e fagioli

[Del 30/05/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti: per 6 persone: 1 porro, 1 confezione di fagioli cannellini, 6 wurstel, 6 fette di pane casereccio, pepe, sale, olio d'oliva, 50 g di burro**

Scolate accuratamente i fagioli dal loro liquido di conservazione e conditeli con un filo di olio, sale e pepe. Lavate, asciugate e mondate il porro eliminando la parte verde del gambo. Tagliatelo a rondelle sottili. Scaldate il burro in un tegame e fatevi appassire il porro per dieci minuti. Salate e pepate. Accendete il forno a 200 gradi. Tagliate a metà i wurstel nel senso della lunghezza e fateli cuocere alla griglia. Irrorate con un filo di olio le fette di pane e fatele tostare da entrambi i lati in forno, fino a quando diventano dorate. Distribuite sul pane i fagioli, i porri con il loro condimento e i wurstel. Servite subito. Vino consigliato: Dolcetto.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]