

LA RICETTA

Brabantse worstenbroodjes

CULTURA

26_04_2022



La regione natale di Vincent van Gogh, il Brabante, merita di essere visitata non solo per le sue bellezze naturali e per la ricca storia, ma anche per la sua gastronomia.

Oggi parliamo di una ricetta tipica, che potete preparare facilmente in casa: è una preparazione che si può mangiare calda o fredda, come accompagnamento all'aperitivo, come antipasto o come piatto a sé.

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

250 g di farina

125 ml di latte

70 g di burro

0,5 cucchiaini di lievito secco

10 g di zucchero

Per il ripieno:

500 g di carne di maiale macinata o un misto di carne di maiale e manzo

25 g di pangrattato

2 uova

2 cucchiaini di macis

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaino di salsa Worcestershire

0,5 cucchiaini di paprika

0,5 cucchiaini di aglio in polvere

0,5 cucchiaini di cipolla in polvere

0,5 cucchiaini di noce moscata

0,5 cucchiaini di pepe nero

Preparazione

Mescolare il latte (tiepido) con il lievito e lo zucchero. Mettere la carne macinata in una ciotola. Aggiungere le spezie, la salsa Worcestershire, la senape, il pangrattato e un uovo

e mescolare bene. Riponete la carne in frigo mentre preparate l'impasto.

Versare la farina in una ciotola, aggiungere il composto di latte e burro e impastare per 5 minuti. Dividere in 10 palline, coprire con pellicola e lasciar lievitare per 10 minuti.

Stendete le palline di pasta in sfoglie ovali da 15 cm per 10 cm. Dividere la carne in 10 porzioni uguali. Adagiare una porzione di carne su ogni sfoglia ovale. Arrotolare la sfoglia, ripiegando le estremità sottili del rotolo, in modo da chiudere bene la carne all'interno.

Sistemare i rotolini su una teglia con la giuntura della pasta verso il basso. Preriscaldare il forno a 200°C. Fare lievitare gli involtini di salsiccia in un luogo riparato mentre il forno si scalda. Sbattere un uovo e spennellare con esso la parte superiore dei *worstenbroodjes*. Metterli in forno e cuocerli per 30 minuti. (*Liana Marabini*)