

INSALATA DI SALSICCIA SAUSAGE SALAD



Ingredienti per 4

8 salsicce tedesche cotte
(per esempio Regensburger, Lyoner)
2 cetriolini
2 cipolle grandi
4 cucchiai da dessert di aceto
4 cucchiai da dessert di olio
Sale, pepe, erba cipollina

Preparazione

1. Spellare e affettare le salsicce. Sbucciare la cipolla e tagliarla a rondelle sottili. Affettare i cetrioli. Mettere il tutto in in una ciotola.
2. Mescolare un condimento di olio, aceto, pepe macinato, sale e un pizzico di zucchero.
3. Versate il condimento sul mix salsicce/cipolle/cetriolini e girare delicatamente.
4. L'insalata di salsicce bavarese dovrebbe riposare in frigo per almeno 30 minuti.
5. Al momento di servire guarnite con erba cipollina tritata finemente.

Note

L'insalata di salsiccia è un piatto tedesco, caratterizzata da un gusto aspro e dalla salsiccia. E' più comune nella regione meridionale della Germania, anche se viene preparata in tutto il paese e in altre culture europee. L'uso di salsicce con diverse speziature, l'inserimento di cetriolini e sottaceti, e altri ingredienti consentono ampie personalizzazioni di questa ricetta tipica. Gli ingredienti principali comuni a tutti i tipi di insalata di salsiccia sono aceto, salsicce e cipolle.

Un'insalata tipica di salsiccia richiede poca o nessuna cottura. Poiché le salsicce utilizzate sono praticamente dei salumi, la maggior parte delle ricette richiedono semplicemente l'unione degli ingredienti e delle spezie.

Qualsiasi salsiccia pronta per essere affettata e servita fredda può essere usata nella "Wurstsalat", se si utilizzano specialità regionali particolari si generano ricette specifiche. L'insalata di salsiccia bavarese, ad esempio, utilizza le "Regensburger", in quanto questa salsiccia è un salume tipico delle regioni bavaresi.

L'insalata di salsiccia bavarese è anche un piatto da birreria molto popolare, ed è anche servita all'Oktoberfest.