



BUONI WÜRSTEL DA GUSTARE

I Würstel sono salsicce gustose che piacciono a grandi e piccini. Il loro nome deriva dalla lingua tedesca, essendo un prodotto venuto dalla Germania, che, da alcuni decenni, si produce anche in Italia. Si possono cucinare in vari modi o consumare crudi, perché è un prodotto fatto con carne tritata e in parte già cotta e affumicata. A Matteo piace mettere i Würstel anche sulla pizza; ai suoi genitori piacciono cotti alla brace; ai nonni nel sugo della pastasciutta. In particolare, d'estate in occasione dei picnic all'aperto il profumo dei Würstel arrostiti riempie l'aria e stuzzica l'appetito. Vi si possono fare buoni panini imbottiti, durante le gite e nelle feste della scuola. Vi sono anche i Würstel già pronti in pasta di pizza, facili da consumare anche nell'intervallo di metà mattina e, per chi lavora, nella pausa pranzo, magari accompagnati da un'insalata. I Würstel in pasta sono più saporiti e digeribili se consumati caldi. Vi sono Würstel al pollo o al tacchino, più adatti a una dieta leggera per i bambini, e vi sono quelli di suino un po' più gustosi. Ognuno può scegliere nella varietà di questi saporiti prodotti, se gustarli affumicati o no, riscaldati o freschi, alla griglia o alla pizza, all'olio o al burro.

In ogni caso, il buon appetito è assicurato!

