

# WURSTER

## *WURSTEL - INSALATA TIROLESE*

Il nostro wurstel è fatto in modo artigianale con carne di vitello e di maiale, secondo una ricetta tradizionale originaria della zona di Merano del maestro Petar Zoschg, considerato uno dei migliori artigiani della specialità.

### *Come cucinarlo*

Lessare delle patate, tagliarle a spicchi, scaldare il wurstel, tagliarlo a rondelle, amalgamare il tutto con della maionese, un goccio d'aceto, un pizzico di pepe nero e un pizzico d'origano.

Cottura: mettere il wurstel in acqua fredda, quando l'acqua comincia a bollire il wurstel è già pronto.

