



Papet Vaudois

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	40 Min.
Porzioni	4

Un cremoso piatto di porri e patate arricchito con salsicce tradizionali – un classico piatto caldo della regione del Vaud, ideale per l'autunno e l'inverno.

Salsicce

1 Salsiccia alla vodese
1 salsiccia con cavolo
(Saucisson aux choux)
Acqua, per sobbollire

Miscela di porri e patate

1 cucchiaio di burro
1 scalogno, finemente tritato
800 g di porro, dimezzato e tagliato a fette
500 g di patate a pasta soda, sbucciate, a dadini
1 cucchiaio di farina bianca
300 ml di brodo vegetale
200 ml vino bianco secco, (ad es. Chasselas)
1 cucchiaino di aceto di mele
2 cucchiaio crème fraîche
un filo di sale
un filo di pepe





Servire

3 rametti di prezzemolo, foglie tritate grossolanamente

Salsicce

Pungere ogni salsiccia una o due volte con uno stecchino. Portare a ebollizione una grande pentola d'acqua a fuoco alto (livello P). Ridurre a calore medio (livello 5) e aggiungere le salsicce, facendo sobbollire delicatamente appena sotto il punto di ebollizione per circa 40 minuti.

Verdure di porro

Sciogliere il burro in una padella a fuoco medio (livello 5–6). Aggiungere lo scalogno e rosolare. Aggiungere il porro e le patate, rosolare per circa 5 minuti. Spolverare con la farina, versare il vino bianco e lasciare ridurre leggermente. Versare il brodo vegetale, coprire e cuocere a fuoco basso o medio (livello 4-5) per circa 25 minuti. Togliere dal fuoco, aggiungere l'aceto di mele e la crème fraîche, e condire con sale e pepe.

Servire

Disporre il composto di porri e patate nei piatti. Rimuovere le salsicce dall'acqua, scolarle bene e tagliarle a fette. Posizionare sopra le verdure e cospargere con prezzemolo.

Accessori

Pentola con coperchio (ø ca. 24 cm)

Pentola con coperchio (circa 20 cm Ø)

Ulteriori informazioni

Creata il

13.04.2026

