Papet Vaudois

Ricetta di V-ZUG SpA



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 vaudese

1 salsiccia con cavolo (Saucisson aux choux)

acqua, per sobbollire

Miscela di porri e patate

1 cucchiaio burro

1 scalogno, finemente tritato

800 g porro, dimezzato e affettato

500 g patate a pasta gialla, sbucciato, a dadini

1 cucchiaio farina bianca

300 ml dado vegetale

200 ml vino bianco secco, (ad es. Chasselas)

1 cucchiaino aceto di sidro di mele

2 cucchiaio crème fraîche

un po' di sale

un po' di pepe

Servire

3 rametti di prezzemolo, foglie grossolanamente tritate

Salsicce

Pungere ogni salsiccia una o due volte con uno stuzzicadenti. 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 soffriggere. Aggiungere il porro e le patate, soffriggere 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 sui piatti. Rimuovere le salsicce dall'acqua, scolarle bene e affettarle. 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