



## CHOUROUTE TRADIZIONALE O DI MARE



CHOUROUTE TRADIZIONALE AL MAIALE



CHOUROUTE DI MARE

La choucroute (scucrut) è un piatto mitico della cucina francese, tradizionalmente a base di maiale e di origine dell'Alsazia. È composta di crauti, patate, pancetta fresca e affumicata, lonza, stinco, salsiccia affumicata, coppa. Gli ingredienti posso variare a secondo dell'approvvigionamento del mio macellaio.

•

Il piatto si abbina anche a meraviglia con il pesce. La choucroute di mare è un piatto spesso proposto nei ristoranti sulla costa del mare atlantico e nelle grande e lussuose brasserie di Parigi.

•

La choucroute al maiale appare molto spesso sulla carta delle brasserie parigine e nelle tipiche “winstub” dell'Alsazia, dove ho avuto la chance di lavorare.

È un piatto conviviale e delizioso con crauti cucinati da noi nel Riesling o la birra con aromi freschi e alcuni segreti. Il piatto è servito con delle buone patate e una salsa speciale (versione al pesce) che non riveliamo, per preservare la nostra ricetta.

•

Le foto su questa pagina sono a scopo illustrativo. La selezione di pesce può variare. Siamo tributari dell'approvvigionamento del nostro pescivendolo di fiducia.

•

Se un ingrediente in un piatto non vi piace o se avete **allergie o intolleranze** non esitate a dircelo, adatteremo la ricetta alle vostre esigenze.

Al vostro servizio

*Johann Desnoues*