

ANTIPASTI E SNACK

Hot dog con cipolle caramellate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PANINI DA HOT DOG 4
CIPOLLA CARAMELLATA 300 gr
WURSTEL 4
KETCHUP
SENAPE

Hot dog con [cipolle caramellate](#) ovvero uno degli street food più amati e conosciuti al mondo. Un panino morbido, un ripieno saporito fanno di questa preparazione un qualcosa di decisamente irresistibile. Farli a casa proprio come quelli che si possono mangiare al pub o per strada non è difficile, anzi in poche mosse e seguendo i nostri consigli riuscirete a farli ottimi! Provate questa ricetta e vedrete che sapore incredibile! Se amate questo genere di preparazioni vi lasciamo anche un altro consiglio speciale: che ne dite di provare questo [panino con hamburger](#)!

PREPARAZIONE

1 Quando avete voglia di preparare dei gustosissimi hot dog con cipolle caramellate, per prima cosa preparate le cipolle: pulite le cipolle, ovvero rimuovete gli strati esterni più duri, asportando le estremità e dividendole a metà, quindi affettatele ad uno spessore di circa 1 centimetro.

Trasferite le cipolle in una casseruola aggiungete l'olio extravergine, l'acqua lo zucchero di canna ed il sale; mescolate bene e fate prendere calore.

2 Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma moderata per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Scoperchiate e proseguite la cottura per altri 45 minuti; sempre a fuoco moderato.

Le cipolle si devono asciugare e scurire, durante la cottura mescolatele frequentemente.

Trascorsi i 45 minuti alzate la fiamma unite sfumate con l'aceto balsamico, fate evaporare velocemente la parte alcolica dell'aceto ed amalgamate il tutto.

Nelle ultime fasi cominceranno ad attaccarsi e sbruciacchiarsi unite quindi pochissima acqua per deglassare il fondo.

3 Quindi prendete i panini da hot dog e tagliateli a metà, senza però dividerli completamente. Grigliateli leggermente per pochi istanti su di una griglia bella calda, e teneteli da parte. Incidete leggermente la pelle dei wurstel e fateli grigliare bene sulla stessa griglia.

4 A questo punto tutti gli ingredienti sono pronti non vi resta altro che comporre gli hot dog: distribuite all'interno di ogni panino le cipolle caramellate, i wurstel grigliati e infine cospargete a piacere con senape e ketchup, quindi servite.