

SECONDI PIATTI

Hot dog spaziale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Vuoi un hot dog originale? Prova l'**Hot Dog Spaziale**: una ricetta con gorgonzola, formaggio Asiago e salsiccia per un gusto fuori dal comune.

INGREDIENTI PER CUCINARE L'HOT DOG SPAZIALE

PANINI DA HOT DOG 4

WURSTEL DI MAIALE lunghi - 4

ASIAGO 120 gr

GORGONZOLA 2 cucchiari da tavola

PANNA DA CUCINA 250 gr

CIPOLLE grandi - 2

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

OLIO DI ARACHIDI 1 l

COME SI FA L'HOT DOG SPAZIALE

- 1 Scalda la panna in un pentolino a fuoco basso ed aggiungi l'asiago, tagliato a pezzettini, facendolo sciogliere piano piano, quando l'asiago sarà sciolto, unisci anche il gorgonzola

che si scioglierà con il calore dell'altro formaggio.

- 2 Nel frattempo fai stufare le cipolle in padella, oppure al microonde in una ciotola con la pellicola trasparente per qualche minuto alla massima potenza.
- 3 Scalda un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella di ferro, aggiungici le cipolle e lo zucchero e lasciale cuocere fino a che lo zucchero si sarà completamente sciolto e avrà ricoperto uniformemente le cipolle.
- 4 Fai scaldare dell'olio di semi d'arachidi in una padella, o in una friggitrice, e tuffaci i wüstel, non appena l'olio sarà sufficientemente caldo.
- 5 Fai scaldare una seconda padella di ferro, senza condimenti, taglia i panini a metà e scaldali in padella dalla parte della mollica.
- 6 Assembla i panini: distribuisci sul fondo di ciascun panino un po' di fonduta, quindi disponi sopra la cipolla, il wüstel, altra fonduta e chiudi con la parte superiore del panino.

HOT DOG SPAZIALE: UN'ESPLOSIONE DI SAPORI CON GORGONZOLA,

L'**Hot Dog Spaziale** è molto più di un semplice hot dog: è un'esperienza gustativa che unisce il sapore deciso del **gorgonzola** e del **formaggio Asiago** con la dolcezza delle **cipolle caramellate**. Ideale per una serata speciale o un evento a tema, questo hot dog gourmet è pensato per chi ama sperimentare sapori intensi e unici. Prepararlo è semplice e veloce, ma il risultato finale è davvero stellare. Segui la nostra **ricetta per l'Hot Dog Spaziale** e lasciati conquistare da questa esplosione di gusto!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **Hot Dog Spaziale** perfetto, sciogli l'Asiago a fuoco basso nella panna, così da ottenere una fonduta cremosa e senza grumi, solo alla fine aggiungi il gorgonzola.

Se desideri un sapore più intenso, puoi usare gorgonzola piccante.

Caramella le cipolle a fuoco medio-basso, aggiungendo un cucchiaino di zucchero per esaltare la dolcezza e bilanciare il sapore forte dei formaggi.

Gli avanzi di gorgonzola e Asiago possono essere usati per condire la pasta o preparare una fonduta da accompagnare a verdure.

Questo hot dog è perfetto per una cena diversa e saporita, ideale per chi vuole un **hot dog farcito e originale**.

COME CONSERVARE L'HOT DOG SPAZIALE

L'**Hot Dog Spaziale** è perfetto consumato appena preparato, per gustare appieno la croccantezza dei würstel e la cremosità della fonduta di formaggio. Tuttavia, se avanza, puoi conservare gli ingredienti separatamente in frigorifero per un giorno e assemblare il panino al momento di servirlo, riscaldando leggermente la fonduta e le cipolle.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di panini farciti e gustosi che puoi preparare con ingredienti simili:

[Hot dog con cipolle caramellate](#): assolutamente gustoso!

[hamburger con cipolle caramellate](#): ricetta completa per una serata tra amici.

[Cipolle rosse caramellate](#): usale come accompagnamento per i tuoi secondi piatti.