

SECONDI PIATTI

Hot dog spaziale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Hot dog spaziale: non è un semplice hot dog, è di più! Solo per golosi incalliti, una vera goduria... Non sarà proprio leggero ma ogni tanto, non solo si può, si deve!!

INGREDIENTI

- PANINI DA HOT DOG 4
- WURSTEL DI MAIALE lunghi - 4
- ASIAGO 120 gr
- GORGONZOLA 2 cucchiaini da tavola
- PANNA DA CUCINA 250 gr
- CIPOLLE grandi - 2
- ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
- OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Scaldate la panna in un pentolino a fuoco basso ed aggiungete l'asiago tagliato a pezzettini facendolo sciogliere piano piano.

Nel frattempo fate stufare le cipolle o in padella oppure al microonde in una ciotola con la pellicola trasparente per qualche minuto alla massima potenza.

Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella di ferro, aggiungetevi le cipolle e lo zucchero e lasciate cuocere fino a che lo zucchero si sia completamente sciolto e abbia ricoperto uniformemente le cipolle.

Fate scaldare dell'olio di semi d'arachidi in una padella o in una friggitrice e tuffatevi i wüstel non appena sarà sufficientemente caldo.

Fate scaldare una seconda padella di ferro senza condimenti, tagliate i panini a metà e scaldateli in padella dalla parte della mollica.

Assemblate a questo punto i panini: distribuite sul fondo di ciascun panino un po' di fonduta, quindi distribuite sopra la cipolla, il wüstel, altra fonduta e chiudete con la parte superiore del panino.