

# Hot Dog

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **540Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 2 wurstel di medie dimensioni
- 2 sottilette
- 2 foglie di lattuga
- Olio extravergine di oliva
- 2 panini da Hot Dog
- Maionese o salsa tartara o salsa verde
- Ketchup

## PREPARAZIONE

- Tagliare i wurstel a metà, scartare le sottilette lavare le foglie di lattuga.
- Scaldare su fiamma viva la piastra in ghisa e, quando è molto calda, versarvi un filo d'olio. Asciugare con carta da cucina e quando è ben calda mettere i wurstel al fuoco.
- Cuocerli a fiamma media, girandoli di tanto in tanto, finché non saranno ben cotti. Verso la fine della cottura dei wurstel aprire i panini, passarli per qualche minuto sulla piastra in ghisa in modo da abbrustolire leggermente il lato con la mollica, quindi farcirli.
- Sulla base del pane spalmare la salsa, quindi mettere i wurstel, la sottiletta tagliata a metà, la foglia di lattuga, il ketchup e chiudere con i coperchi.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Per una versione più leggera, omettere la salsa e la sottiletta, aggiungendo magari un po' più di ketchup. In questo modo le calorie sono soltanto 370.