



Come, quando, vuoi.



Ricetta con HotDog Extra Long Dailybread

Long hot dog con guanciale e crema di Parmigiano

Ingredienti

- Panino
- Guanciale
- Wurstel
- Panna
- Parmigiano reggiano

Preparazione

Taglia a cubetti il guanciale e rosolalo in padella. Cuoci il wurstel. Prepara la salsa con la panna e il Parmigiano. Farcisci il tuo hot dog.