Ricetta con HotDog Extra Long Dailybread

Trentino Goloso Hot-Dog

Ingredienti

- Ingredienti per 4 persone
- 4 Frankfurter
- 300 g speck
- 1 lt latte
- 200 g fontina
- 1 cavolo cappuccio
- 25 g semi di cumino
- 150 g maionese
- 40 g aceto di mele
- 200 g spinacino fresco
- sale, pepe e olio evo q.b.

Preparazione

Affettate finemente il cavolo cappuccio; a parte preparate la maionese con uovo, olio evo, limone, sale e pepe; versate la maionese sul cavolo cappuccio, aggiungete semi di cumino e aceto di mele, amalgamate bene e lasciate marinare per qualche minuto.
Scaldate il latte in un pentolino fino al primo bollore, intanto grattugiate il formaggio fontina e mescolate a fuoco molto basso fino a creare la fonduta. Avvolgere i Frankfurter con lo speck e rosolateli in padella a fuoco vivo su entrambi i lati per 4/5 minuti finché lo speck diventa croccante e dorato.
Prendete il New Yorker DailyBread e scaldatelo al forno per 3 minuti a 180°; infine farcitelo nell'ordine con insalata di cavolo cappuccio, spinacino, Frankfurter con speck e fonduta.