Ricetta con HotDog Extra Long Dailybread

Fusion Chili-Dog

Ingredienti

- Ingredienti per 4 persone
- 4 Frankfurter
- 1 cipollotto
- 200 g germogli di soia
- 200 g friggitelli
- 4 tuorli d'uovo
- 200 g nduja
- 2 limone verde (o lime)
- sale, pepe e olio evo q.b.

Preparazione

Tagliate il cipollotto ed i friggitelli a julienne; scaldate l'olio in una padella dai bordi alti, soffriggete cipollotto e friggitelli ed infine saltate velocemente i germogli di soia.
Rosolate i Frankfurter in padella a fuoco vivo per 4/5 minuti.
Montate i tuorli con olio di semi a filo, una volta che la maionese è ben densa, aggiungete sale, pepe, succo e scorza di limone. Sbucciate l'nduja e tagliatela a cubetti.
Prendete il New Yorker DailyBread e scaldatelo al forno per 3 minuti a 180°; infine farcitelo nell'ordine con maionese, scorza di limone, Frankfurter, verdure saltate e cubetti di nduja.