

HOT DOG PICCANTE CON SALSICCIA SENSATIONAL

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Salsiccia

2 panini per hot dog vegani morbidi

1 pomodoro

Lattuga verde

2 cucchiari di guacamole (pronto da mangiare o fatto in casa)

1 peperone jalapeño verde e rosso

1/2 cipolla rossa piccola

 2 PORZIONI

 18 MIN

 FACILE

Ti piacciono i piatti piccanti? Prova il nostro hot dog di ispirazione veggio e messicana realizzato con la nostra salsiccia Garden Gourmet Sensational a base vegetale!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Grigliate i panini

Tagliare i panini nel senso della lunghezza e grigliare entrambi i lati finché non si vedono i segni della griglia.

2. Grigliate le salsicce

Grigliare le salsicce secondo le istruzioni sulla confezione

3. Distribuite il guacamole e la lattuga

Distribuire il guacamole negli hot dog e coprire con qualche foglia di lattuga.

4. Componete i vostri hot dog e gustate!

Mettere sopra le salsicce grigliate. Guarnire a piacere con peperoncino jalapeño, pomodori e cipolla rossa tagliata a cubetti.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**