

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Salsiccia
2 peperoni
1 cipolla
2 cucchiai di salsa Worcestershire
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di senape
2 cucchiai di olio EVO
2 mini baguette o panini da hot dog
q.b. sale

 2 PORZIONI 29 MIN FACILE

Partita stasera? alla cena ci pensa Garden Gourmet! prova questo delizioso panino con Sensational Salsiccia e goditi la serata con gli amici!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Preparate i peperoni**

Lavare, mondare e tagliare a strisce i peperoni.

2. Preparate la cipolla

Sbucciare e tagliare a fettine la cipolla.

3. Cuocete i peperoni e la cipolla in padella

In una padella antiaderente fate cuocere 5 minuti a fuoco vivo la cipolla e i peperoni con l'olio, poi abbassare la fiamma, versare un bicchiere d'acqua e lasciate cuocere a fuoco medio.

4. Fateli caramellare

Quando l'acqua si assorbe, aggiustate di sale e aggiungete lo zucchero e la salsa Worcester e fate caramellare.

5. Cuocete la Sensational Salsiccia

A parte fate cuocere la Sensational Salsiccia come riportato sulla confezione.

6. Componete i vostri panini e gustate!

Scaldare leggermente i panini, spalmateli con la senape, farciteli con le verdure caramellate e la salsiccia.

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