EDNA
LA QUALITÀ è la nostra MISSIONE

Hot Dog
con bastoncini di pesce

Ingredienti per 10 Hot Dog:

10	panini per Hot Dog gourmet, già tagliati, Art. 2203
10–30	bastoncini di pesce

Per la salsa

1	mazzetto di aneto
350 g	di panna acida
100 g	di maionese
150 g	di senape media
3 cucchiaini	di miele
Scorza di 1½	limoni
	Sale, pepe, zucchero

Per il condimento

10	foglie di lattuga
1	cetriolo grande
Un po' di	aneto

Lasciare scongelare i panini per Hot Dog per 50-70 minuti a temperatura ambiente. Cuocere o friggere i bastoncini di pesce fino a doratura.

Per la salsa: tritare finemente l'aneto e metterne un po' da parte per guarnire. Mescolare la panna acida, la maionese, l'aneto, la senape, il miele e la scorza di limone. Condire con sale, pepe e zucchero.

Per il condimento: lavare le foglie di lattuga e tagliarle, affettare il cetriolo. Mettere abbondante salsa nel panino per Hot Dog e distribuirla uniformemente. Aggiungere le fette di cetriolo e le foglie di lattuga. Inserire 2-3 bastoncini di pesce in ogni panino e guarnire con foglie di aneto.

Consiglio

Servire il piatto con insalata di cetrioli e una fetta di limone: sarà una vera delizia.

Molte altre idee per ricette su:
www.edna.it/ricette