



Sandwich à la Salsiccia au Piment du Tessin, moutarde et oignon caramélisé

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 petit pain ciabatta
- 4 oignon
- à v. huile d'olive vierge extra
- 4EL sucre
- 16EL vinaigre blanc
- 16EL eau
- à v. moutarde

Préparation

1. Éplucher l'oignon, les couper en rondelles et faire revenir rapidement à la poêle dans 2 cuillères d'huile d'olive ; quand il est cuit, saupoudrer de sucre, mouiller avec l'eau et le vinaigre et continuer la cuisson pendant 5-6 minutes à feu doux jusqu'à ce qu'il soit caramélisé.
2. Couper la Saucisse à rôtir au Piment du Tessin en deux morceaux de la longueur du sandwich et griller.
3. Couper le sandwich en deux dans le sens de la longueur et faire griller l'intérieur sur le gril ou dans une poêle légèrement graissée à l'huile.
4. Etaler la moutarde à l'intérieur du sandwich, farcir avec l'oignon caramélisé et la saucisse à rôtir et servir.