



Panino con Salsiccia al Peperoncino Ticinese, senape e cipolla caramellata

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 panino ciabatta
- 4 cipolla
- q.b. olio extravergine d'oliva
- 4EL zucchero
- 16EL aceto bianco
- 16EL acqua
- q.b. senape

Preparazione

1. Sbucciare la cipolla, tagliarla ad anelli e far rosolare brevemente in padella con 2 cucchiai d'olio d'oliva; quando è appassita spolverizzarla con lo zucchero, bagnarla con acqua e aceto e proseguire la cottura per 5-6 minuti a fuoco dolce finché sarà caramellata.
2. Tagliare la Salsiccia al Peperoncino Ticinese in 2 pezzi della lunghezza del panino e grigliarla.
3. Tagliare il panino a metà per il lungo e tostare la parte interna sulla griglia o in una padella leggermente unta di olio.
4. Spalmare l'interno del panino con la senape, farcirlo con la cipolla caramellata e la salsiccia e servire.