Alessandro Borghese Kitchen Sound: hot dog vegano. VIDEO

borghese-2-8ca6020d

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



HOT DOG VEGANO

COSTO: basso
TEMPO: alto
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
300gr Pasta di fagioli dall'occhio
50gr Pasta di miso rossa
100gr Farina di riso
1 Carota
1 Peperone rosso
1 Zucchina
1 Costa di sedano
1 Cipolla dorata
10gr Curcuma
4 Panini per hot dog
80gr Salsa di senape
80gr Ketchup
q.b. Sale, pepe nero e olio evo
q.b. Basilico

Preparazione:
Impastare in una bowl pasta di fagioli, pasta di miso rossa, curcuma e farina di riso. Mondare tutte le verdure. Tritare la cipolla finemente e farla rosolare in padella, aggiungere peperoni, sedano e la parte verde della zucchina tagliata a cubetti e aggiustare di sale. Aggiungere all'impasto tutte le verdure cotte e amalgamare il tutto. Formare dei piccoli wurstel con l'aiuto della pellicola e lasciare riposare in frigorifero per 10 minuti. Cuocere i finti wurstel in padella rovente con pochissimo olio d'oliva. Scaldare il pane da hot dog, mettere al suo interno il wurstel vegano e rifinire con salsa di senape, ketchup, basilico.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno