

Mixer Planet Logo

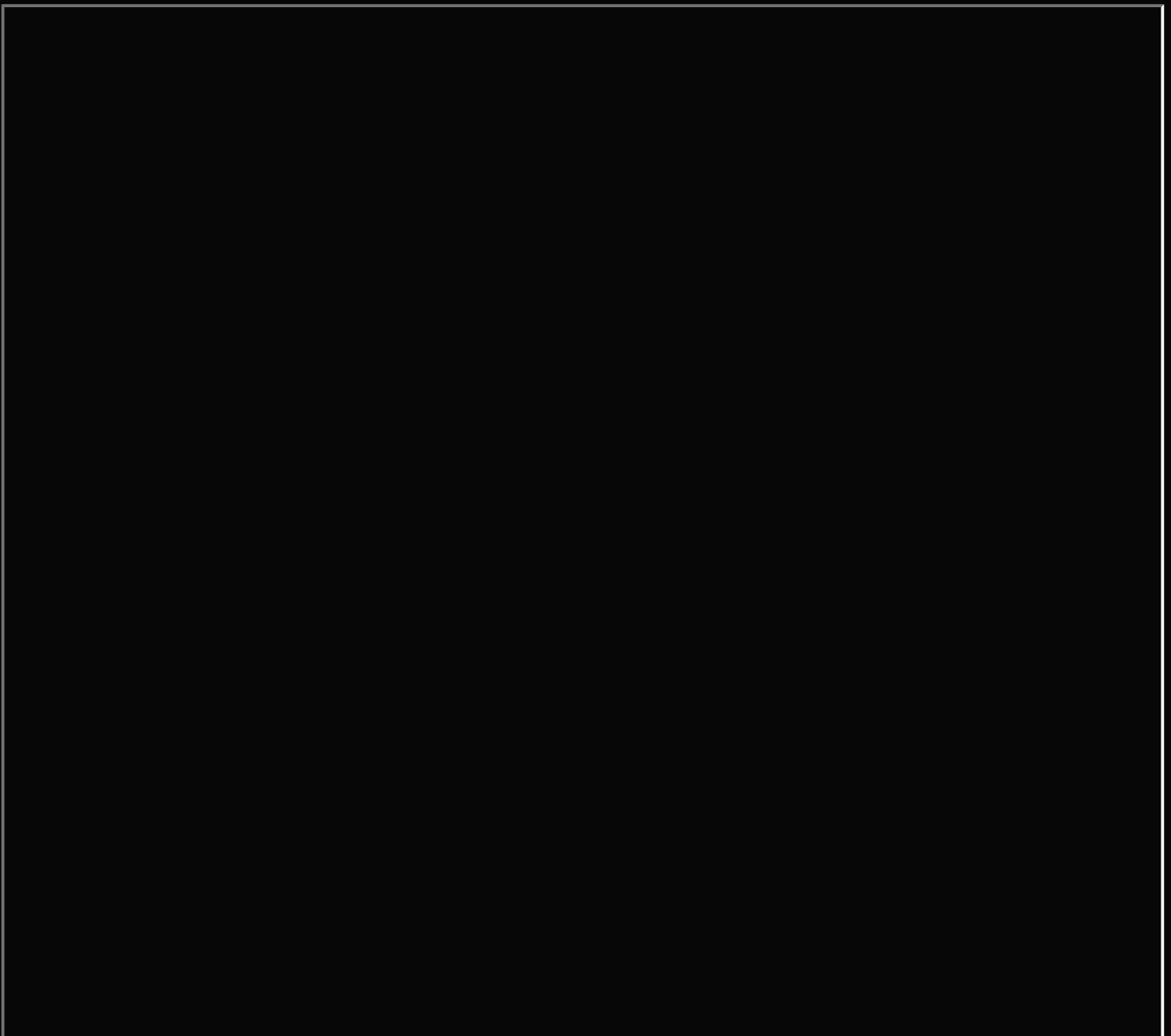
Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

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 Zucchini

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 zucca 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](#)