



CHEF IN
CAMICIA



Panino con salsiccia e coleslaw pulled

> INGREDIENTI

Ingredienti per 1 persona

Tempo di preparazione: 3 ore

Difficoltà: Facile

- Salsiccia di suino, 2;
- Birra chiara, q.b.;
- Cavolo rosso, ¼ ;
- Carota, ½;
- Pepe nero, q.b.;
- Sale, q.b.;
- Yogurt bianco 3 cucchiari.;
- Limone, ½ ;
- Pane per hot dog, 1.

> PREPARAZIONE

- Prendete le salsicce e mettetele in affumicatore per 1,5 ore a 75 gradi;
- Ora metterle in una bacinella ricoperte di birra chiara e cuocere per un'altra ora alla stessa temperatura;
- Nel frattempo prepariamo il coleslaw tagliando finemente il cavolo rosso e la carota, aggiungiamo succo di mezzo limone, sale, pepe e lo yogurt bianco, mescoliamo bene e facciamo riposare il composto;
- Tagliamo in due il panino, disponiamo sulla base due salsicce tagliate a metà e finiamo con il coleslaw.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM