

STEPHANE REYNAUD

# HOT DOG

GOURMAND



FOTOGRAFIE DI  
MARIE-PIERRE MOREL

Guido Tommasi Editore

ILLUSTRAZIONI DI  
JOSÉ REIS DE MATOS



# SOMMARIO

60 RICETTE DI HOT DOG  
GOURMAND



*Hot dog & salsicce*

## “PASTA FINE”

LA SALSICCIA DI STRASBURGO .....	6
LA SALSICCIA DI FRANCOFORTE... ..	16
LA SALSICCIA VIENNESE .....	26
LA SALSICCIA DI VITELLO .....	36
LE CERVELAS .....	46

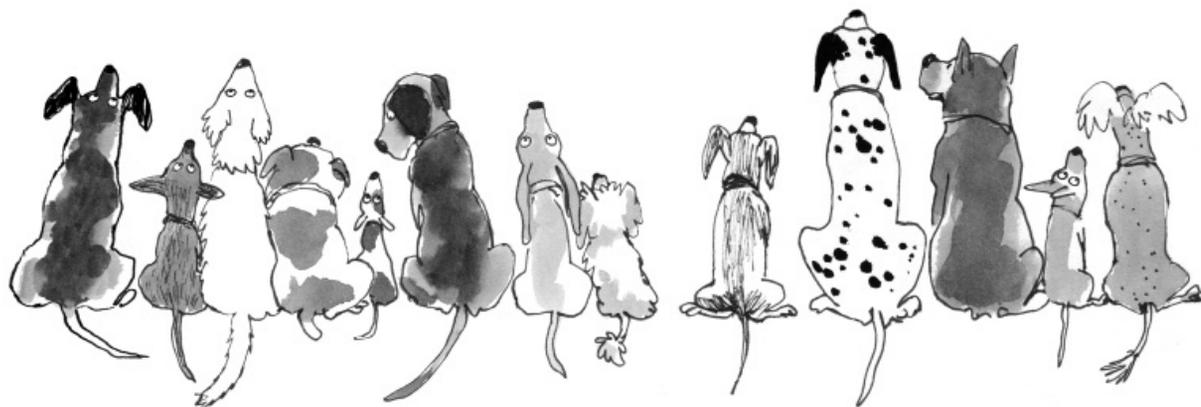
*Hot dog & salsicce*

## “PASTA GROSSA”

LA SALSICCIA SOTTILE .....	56
MERGUEZ .....	66
LA MONTBÉLIARD .....	76
LA MORTEAU .....	86
LA SALSICCIA DI TOLOSA .....	96
DIOT .....	106
LA SALSICCIA DI POLLO .....	116

*Per accompagnare  
degnamente gli hot dog*

PANINI, PATATE FRITTE, SALSE & INSALATE .....	126
--------------------------------------------------	-----



# OPLÀ

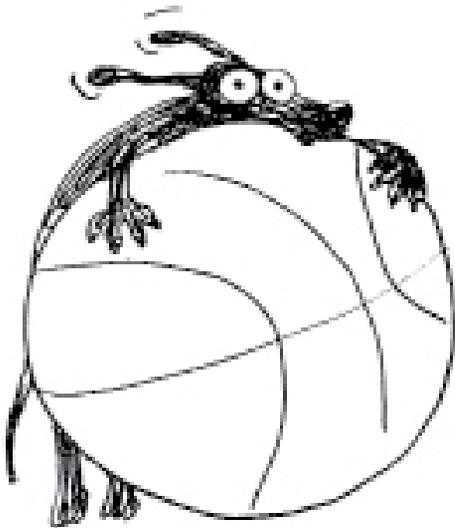
STRASBURGO, OMELETTE, BACON FRITTO  
DADINI DI POMODORO, CORIANDOLO, DADINI DI MIMOLETTE

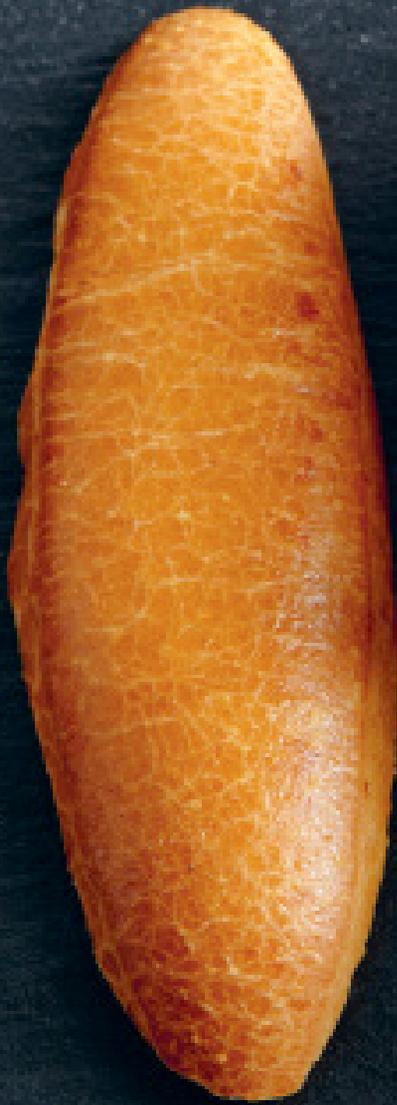


## Per 4 hot dog

4 panini al latte dolci  
4 salsicce di Strasburgo  
2 uova  
1 cucchiaino di panna densa  
100 g di mimolette stagionata  
1 pomodoro cuore di bue  
4 fette di pancetta affumicata  
1 cucchiaino di senape di Meaux (o all'antica)  
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva  
4 steli di coriandolo  
Sale, pepe

Rompete le uova, sbattetele insieme alla panna densa e regolate di sale e di pepe. Tagliate a dadini il pomodoro e il formaggio. Sfogliate il coriandolo. Tagliate la pancetta a dadini e rosolateli in una padella antiaderente, quindi aggiungete le uova. Cuocete come un'omelette, poi tritate tutto grossolanamente. Mescolate l'olio con la senape. Immergete le salsicce nell'acqua in leggera ebollizione per 3 minuti, infornate i panini al latte a 160°C per 5 minuti. Aprite i panini, spalmateli con il composto di olio e senape, farciteli con i dadini di omelette, di formaggio e di pomodoro, le foglie di coriandolo e le salsicce. Chiudete i panini e servite subito.





# SCHUSS

DIOT, REBLOCHON, CUBETTI DI PANCETTA, ACETOSELLA

Per 4 hot dog

4 panini al latte dolci  
4 diot  
150 g di reblochon artigianale  
2 fette di pancetta  
3 foglie di acetosella  
2 pomodori  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

108

Tagliate i pomodori a dadini. Sbucciate l'aglio. Tagliate anche le fette di pancetta a cubetti e dorateli in padella. Tritate l'acetosella. Grigliate le salsicce per una decina di minuti. Aprite i panini, strofinateli con l'aglio, aggiungete un filo di olio extravergine d'oliva, disponete le salsicce, coprite con il reblochon, i cubetti di pancetta e quelli di pomodoro e infornate a 160°C per 5 minuti, quindi cospargete di acetosella. Chiudete i panini e servite subito.





# PANINI



## Classico

Preparazione 2 ore  
Cottura 15 minuti

### Per 6 panini

400 g di farina 00  
1 bustina di lievito di birra  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
200 ml di latte tiepido  
1 tuorlo

Mescolate il lievito e il latte tiepido. Mescolate la farina, il sale, lo zucchero e il latte, quindi impastate per formare una palla compatta. Coprite con un telo di cotone umido e tiepido, lasciate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente. Sgonfiate la pasta e dividetela in sei panetti della stessa dimensione, disponeteli su una teglia rivestita di carta forno. Lasciate lievitare per un'altra ora. Spennellate con il tuorlo e infornate per 15 minuti a 180°C.

### Variante golosa

Prima di infornare cospargete i panini con semi di papavero, sesamo, formaggio grattugiato...  
Quando impastate, aggiungete alla pasta pancetta a cubetti, pezzetti di chorizo, pomodori secchi, cipolle caramellate...

## Dolce

350 g di farina  
1 bustina di lievito di birra  
50 g di zucchero  
75 g di burro morbido  
150 ml di latte

Procedete come indicato prima e aggiungete il burro alla farina prima di impastare.

## Bun

500 g di farina 0  
1 bustina e 1/2 di lievito di birra  
1 cucchiaino di sale  
60 g di burro morbido  
120 ml d'acqua  
150 ml di latte

Procedete come indicato prima.



STEPHANE REYNAUD

# HOT DOG

GOURMAND



SALSICCIA O WURSTEL? L'ETERNO INTERROGATIVO PER UN AMANTE DEI PANINI CALDI! SCEGLIETE IN BASE AI VOSTRI GUSTI, TENENDO PRESENTE CHE LE TANTE VARIETÀ REGIONALI DARANNO UN TOCCO IN PIÙ ALLA TAVOLOZZA DEI SAPORI CHE AVRETE SCELTO.

ISBN: 978 88 67530 526



22,50€  
IVA INCLUSA



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)