

**DailyBread**

New Yorker

Pratici panini per hot dog in formato extra long, già tagliati, pronti da farcire.

Ingredienti:

farina di **grano** tenero tipo "o", acqua, saccarosio, olio di semi di girasole 3,4%, sale, lievito, destrosio, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; farina d'**orzo** maltato, correttori di acidità: acetati di sodio, aroma naturale. Trattato con alcool etilico. Può contenere tracce di **soia, lupino, e semi di sesamo**.

320 g (4 panini)

Una ricetta per... *Fusion Chili-Dog*

New Yorker DailyBread

Ingredienti (per 4 persone):

- Frankfurter n. 4
- Cipollotto n. 1
- Germogli di soia 200g
- Friggitelli 200g
- Tuorli d'uovo n. 4
- Nduja 200g
- Limone verde (o lime) n. 2
- Sale, pepe e olio evo q.b.

Preparazione

Tagliate il cipollotto ed i friggitelli a julienne; scaldate l'olio in una padella dai bordi alti, soffriggete cipollotto e friggitelli ed infine saltate velocemente i germogli di soia.

Rosolate i Frankfurter in padella a fuoco vivo per 4/5 minuti.

Montate i tuorli con olio di semi a filo, una volta che la maionese è ben densa, aggiungete sale, pepe, succo e scorza di limone. Sbucciate l'nduja e tagliatela a cubetti.

Prendete il New Yorker DailyBread e scaldatelo al forno per 3 minuti a 180°; infine farcitelo nell'ordine con maionese, scorza di limone, Frankfurter, verdure saltate e cubetti di nduja.