



## *Dita di Halloween in un hot dog con formaggio emmental e occhi d'aglio*



*Fino a 15 minuti.*



*Normale*



*Senza lattosio*



### *Zubereitung*

1. Sbucciare l'aglio bulboso e sbollentarlo 5 volte.
2. Sbucciare le cipolle, tagliarle a strisce e soffriggerle in una padella con un po' d'olio.
3. Insaporire il soffritto con whisky, aceto balsamico, zucchero e sale. Si può anche omettere il whisky.
4. Forare i panini per hotdog nel senso della lunghezza con il manico di un cucchiaio di legno, in modo da potervi infilare la salsiccia per hotdog.
5. Disporre i panini su una rastrelliera del forno e coprirli longitudinalmente con una grossa striscia di formaggio **emmental GOLDSTEIG**.
6. Cuocere brevemente i panini in forno preriscaldato a 250 °C per far sciogliere il formaggio.
7. Disporre le dita di Halloween in modo fantasioso con l'aglio o i marshmallow (occhi), il ketchup (sangue) e le cipolle (capelli).

### *Zutaten*

#### **Per 4 persone:**

- 8 panini per hotdog
- 8 salsicce hotdog
- 1 pezzo da 400 g di formaggio emmental GOLDSTEIG
- 4 cipolle
- Whisky, aceto balsamico, zucchero, sale
- 12 bulbi di aglio asiatico o marshmallow salati
- Ketchup a scelta

