

# **Panino salsiccia e cipolla caramellata**

## INGREDIENTI:

2 panini arabo,

2 salsicce,

senape qb,

1 cipolla rossa non troppo grande,

1 cucchiaio di olio evo,

1 cucchiaino di zucchero di canna,

1 cucchiaio di aceto balsamico,

sale qb.

Tritare la cipolla e metterla in una padella con l'olio, il sale e lo zucchero di canna e farla stufare finché non risulta bella morbida aggiungere l'aceto balsamico e cuocerla fino a quando la parte liquida non si è asciugata spegnere e tenere da parte.

Tagliare a metà le salsicce per il lungo se riuscite togliete anche il budello e metterle a cuocere su una piastra girandole fino a doratura.

Nel frattempo tagliare a metà il panino arabo e piastrarlo nella parte interna dove è stato tagliarlo se avete una piastra grande potete farlo insieme alle salsicce.

Quando tutto è pronto mettere sulla base uno strato di senape, poi la salsiccia e sopra la cipolla caramellata coprire con la parte superiore del panino e gustare.