

Salsicce ripiene di formaggio e jalapeño

Tempo totale **40 Min** 20 Min Tempo di preparazione 20 Min Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
4.254 kJ / 1.017 kcal

Grassi: **76 g** Proteine: **43 g**
Carboidrati: **33 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

2 peperoncini jalapeño
50 g di formaggio cheddar
4 salsicce
100 g di pancetta affumicata a fette
4 cucchiaini Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

Senape Teriyaki:

4 cucchiaini di senape
2 cucchiaini Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
1 cucchiaino di zenzero grattugiato
0,5 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di semi di sesamo tostatati
1 cucchiaino Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 peperoncini jalapeño - **50 g** di formaggio cheddar - **4** salsicce BBQ - **100 g** di pancetta affumicata a fette
Taglia il peperoncino jalapeño a strisce lunghe. Taglia il formaggio a bastoncini. Incidi le salsicce nel senso della lunghezza senza tagliarle completamente. Riempile con il jalapeño e il formaggio, quindi avvolgile strettamente nella pancetta.

Passaggio 2

4 cucchiaini di senape - **2 cucchiaini** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato **0,5 cucchiaino** di miele - **1 cucchiaino** di zenzero grattugiato - **1 cucchiaino** di semi di sesamo tostatati - **1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Mescola la senape con la Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman, il miele, lo zenzero, i semi di sesamo e l'olio di sesamo in una ciotola.

Passaggio 3

4 cucchiaini Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
Ricopri le salsicce con la Salsa Teriyaki BBQ con Miele Kikkoman, quindi cuocile su ogni lato su una griglia calda fino a quando la pancetta e le salsicce non saranno dorate. Servi con la senape Teriyaki.