

Thanksgiving cheese dogs – This is Us



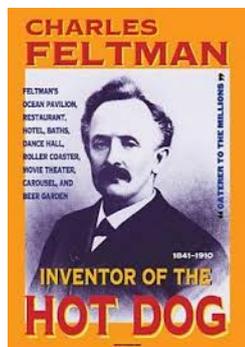
In *Pilgrim Rick* i **Pearson** mangiano per la cena del **giorno del Ringraziamento** dei wurstel con sottilette kraft e crackers: **thanksgiving cheese dogs**.

Hot dog è un nome colloquiale per indicare un insaccato analogo al würstel servito in un panino farcito e condito con ketchup, maionese o senape e talvolta accompagnato da verdure (crauti, per esempio).

L'**hot dog** ha una storia molto antica che risale al XVII secolo, quando

un macellaio tedesco, un certo Joahannan Georgehner iniziò a produrre delle lunghe e sottili salsicce, alle quali diede il nome di **dachshund**, letteralmente *cane bassotto*.

Le salsicce dalla Germania migrarono negli Stati Uniti insieme ai primi tedeschi che cercavano fortuna in America, e qui in brevissimo tempo divennero molto famose e particolarmente apprezzate.



Nel 1867 fu aperto a Brooklyn, da Charles Feltman, il primo punto vendita di salsicce. Queste venivano cotte su un fornello a carbone e direttamente vendute calde e fumanti. Ebbero molto successo anche se l'alta temperatura della salsiccia faceva scottare le mani dei compratori. Ecco allora che una donna che le vendeva ebbe l'idea di inserire la salsiccia all'interno di due fette di pane morbido e fresco.

Il termine **hot dog** deriverebbe da *hot* caldo, e *dog* cane. *Hot*, perché il panino va servito ben caldo e *dog* per la somiglianza della salsiccia con il cane bassotto.

Nell'**ottava puntata** della prima stagione **Rebecca** sta preparando con molta ansia una salsa ai mirtilli da portare per la cena del ringraziamento a casa dei suoi genitori, temendo il giudizio della severissima mamma. Ma Kevin e Randall giocando fanno cadere la preziosa salsa. In viaggio, mentre sono alla disperata ricerca di una salsa ai mirtilli dal sapore casalingo, bucano una gomma. Dopo aver aspettato aiuti giungono a piedi da un benzinaio dove vendono sono hot dog freddi. Rebecca, in un'animosa chiamata con la madre, decide che non avrebbero passato la festa con loro. La famiglia è allora costretta a fermarsi in un albergo, il *Pinewood lodge*, e Jack per rallegrare i figli stanchi e affamati, improvvisa una cena di ringraziamento a base di wurstel riscaldati sulla stufa, guarniti con sottilette e crackers: i **thanksgiving cheese dogs** che diventeranno una tradizione della famiglia **Pearson**.



Ecco la nostra versione

Ingredienti per 4 persone

→Ricetta provata e mangiata.

Wurstel 8

Formaggio spalmabile 250 gr

Panna 50 ml

Parmigiano Reggiano 40 gr

Crackers 5

Arroventate una padella e fate saltare i wurstel da tutti i lati.



In una piccola bacinella lavorate il formaggio spalmabile con la panna per un paio di minuti, quindi aggiungete il Parmigiano.

Tagliate i wurstel a pezzetti ed infilzate li con sei bastoncini di legno, cospargeteli con la crema di formaggio e i cracker sbriciolati.

Servite

Consigli

- Noi abbiamo accompagnato da pomodorini tagliati e pesto

- Potete prepararli con qualche ora di anticipo