

Authentique Sous-héros [Italien](#) De New York Hoagie

Content

Ensuite, vous pouvez ajouter de la mayonnaise, de la vinaigrette, de la laitue et des tomates si vous le souhaitez. Vinaigrette - J'ai eu un jour un débat houleux avec l'un de mes éditeurs de livres de cuisine sur la sauce savoureuse à utiliser dans cette recette de sandwich italien. Elle a estimé que la vinaigrette est un ajout incontournable à un sous-marin italien, alors que je pense que c'est la mayonnaise aux herbes qui rehausse ce sous-sandwich fait maison par-dessus. Choisissez celui que vous préférez ou vous pouvez faire comme mon mari et ajouter les deux. Fromage provolone en tranches - Ce fromage ajoute un peu de piquant sans dominer la viande.

Ces sous-sandwichs italiens sont parfaits bien emballés et emballés pour un déjeuner, un [pique-nique](#) ou pour manger en flânant dans les allées de Target tout en faisant un peu de shopping. Pour cette recette, j'ai utilisé du jambon bouilli Boar's Head, du capicola importé (la [charcuterie](#) que Tony Soprano surnomme affectueusement «gabagool»), du salami de Gênes et du pepperoni. Achetez des petits pains hoagie et des charcuteries de bonne qualité et préparez-vous à savourer un délicieux sandwich fait maison tout juste sorti du four.

Là, j'ai commandé du salami de Gênes, des tranches de capicola (une épaule de porc épicée et fumée) et du jambon traditionnel, chacun étant un incontournable d'une recette de sous-sandwich italien. C'est peut-être mon sandwich parfait, mais il est entièrement personnalisable, donc cette recette de sandwich peut être modifiée pour en faire VOTRE sandwich parfait. Ajoutez vos garnitures, ajouts, etc. préférés pour le personnaliser à votre guise. La différence entre ces sandwichs réside en réalité davantage dans l'endroit où vous vivez que dans ce qu'ils contiennent. Superposez des viandes italiennes, du fromage, des garnitures et de la vinaigrette sur un long rouleau à l'italienne, et vous obtenez un sous-marin, un héros, un broyeur, un hoagie, [Cannabis-Induced Psychosis: Everything You Need To Know](#) un blimpie... la liste peut être longue. À l'origine, un sous-marin portait le nom des ouvriers des chantiers navals de la marine et des sous-marins auxquels ces sandwichs ressemblaient. On pense que le terme broyeur proviendrait de la quantité de broyage ou de mastication nécessaire pour en manger un.

Macaroni Au Fromage À La Mijoteuse

Tranches de jambon et salami - Cette combinaison de viandes est parfaite. J'y prends habituellement du jambon cru et du salami de Gênes. Voir les variantes ci-dessous pour certaines versions de copie de restaurant préférées.

Vous ne pouvez tout simplement pas utiliser de fromage américain, de cheddar, de muenster ou tout autre type de fromage sur un sous-marin italien à la new-yorkaise. Je [prends habituellement](#) du jambon cru et du salami de Gênes. Vous pouvez également essayer des tranches de fromage mozzarella frais pour des sandwichs italiens plus haut de gamme. Essayez peut-être d'ajouter une tartina de sauce pesto ou d'ajouter un filet de vinaigrette italienne ou de vinaigrette balsamique. Enfin, un généreux filet de vinaigrette italienne ajoute la touche finale, réunissant la symphonie des saveurs et des textures à chaque bouchée.

Visitez votre comptoir de charcuterie local et voyez ce qu'ils proposent, encore mieux si vous avez un marché italien à proximité. Le pain, les viandes et les fromages se congèlent et se décongèlent tous bien, mais pas la mayonnaise, la laitue et les tomates. Si vous souhaitez congeler un sous-marin

italien, assemblez-le avec uniquement le pain, la viande et le fromage, cbd edibles uk wholesale; <https://cbdoilandbeyond.com/write-for-us>, enveloppez-le bien dans du papier d'aluminium et conservez-le au congélateur. Décongeler au réfrigérateur quelques heures avant de servir. Pensez à le chauffer dans le [papier d'aluminium](#) ou à le faire griller ouvert avant de servir pour éliminer tout excès d'humidité.

Favoris Des Lecteurs

Vous pouvez mettre n'importe quelle charcuterie tranchée dans vos sous-marins, mais pour cette version italienne, j'aime utiliser de la charcuterie comme le jambon chaud Capicola et le salami de Gênes. Le pepperoni, la mortadelle ou le jambon au miel ordinaire sont également populaires. Un sandwich sous-marin italien est un type populaire d'un sandwich sous-marin. Il est généralement composé de salami, de jambon chaud capicola et parfois de jambon. Ce sandwich populaire, également appelé héros ou hoagie dans certaines régions, est un pilier du menu de chaque sous-magasin. Même si je l'appelle un sous-marin, vous pourriez l'appeler un hoagie, un héros, un broyeur, peu importe. C'est une affaire régionale, il n'y a pas de quoi se mettre sur la défensive.

Enfin, arrosez le sandwich d'un peu de vinaigrette italienne. Les sous-marins italiens cuits au four sont simplement préparés avec des tranches de viande et des fromages savoureux sur un petit pain grillé, ils constituent le repas parfait pour le déjeuner ou le dîner. Le pepperoni, la mortadelle ou le jambon au miel ordinaire sont également populaires. Si sous-marin, ou « sub » en abrégé, n'est pas utilisé, écoutez les noms comme « hoagie », « héros » ou même « grinder » ! Un sandwich italien épicé comprend un mélange de viandes et de fromages sur un sous-pain avec quelques garnitures végétariennes et une vinaigrette à base de vinaigre.

Vous cherchez un sandwich à préparer pour un dîner rapide en semaine, à emporter lors de votre prochain barbecue dans le jardin ou simplement à diviser, envelopper et manger pour le déjeuner tout au long de la semaine ? Il regorge de salami, de poitrine de dinde, de pepperoni et, bien sûr, de piments banane.

Salade De Poulet Classique

Cette recette de sandwich commence par une miche de pain italien croustillante. Étalez une couche de mayonnaise sur le [pain blanc](#) moelleux à l'intérieur, avant de garnir d'une variété de charcuteries et de fromage provolone. Ajoutez la laitue râpée, [visit this hyperlink](#) des tranches de tomates, des oignons rouges, des piments banane, des olives noires et un filet de vinaigrette (n'hésitez pas à remplacer celle du commerce) donnent au sandwich éclat et texture.

Vous cherchez un sandwich à préparer pour un dîner rapide en semaine, à emporter lors de votre prochain barbecue dans le jardin ou simplement à diviser, envelopper et manger pour le déjeuner tout au long de la semaine ? J'ai été présenté sur Good Morning America, PBS News Hour et NBC. J'ai également ramené à la maison deux sortes de fromages – du provolone et de la mozzarella – à superposer entre les ingrédients. Oubliez de commander des sous-sandwichs italiens dans un restaurant et commencez à les préparer à la maison.

J'aime commencer par le fromage, puis empiler les viandes. Ensuite, je superpose les tomates et, voici la partie importante, je les assaisonne avec du sel, du poivre et de l'origan. [L'assaisonnement colle](#) aux tomates, c'est une bonne chose ! Allez-y un peu doucement avec le sel, car les viandes sont

déjà salées. Empilez un peu de laitue croustillante et râpée sur les tomates et arrosez le tout d'un bon filet d'huile [d'olive](#) et de vinaigre de [vin rouge](#). Ensuite, si vous savez ce qui est bon pour vous, complétez le tout avec un peu de jardinière. L'une des choses les plus [amusantes](#) à faire pour un sandwich comme celui-ci est d'aller chez votre charcuterie préférée et de choisir simplement quelques charcuteries à ajouter à votre sandwich.

From:

<http://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link:

http://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=authentique_sous-he_os_italien_de_new_yo_k_hoagie

Last update: **2024/03/23 02:07**

