

Barchette di pane ripiene

📌 Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Preparazione: 30 min | Cottura: 15 min |
| Costo: Medio | Difficoltà: Bassa |



Le barchette di pane ripiene sono una ricetta golosa e saporita, ottima come contorno o servita ad un aperitivo. Sono semplici da preparare: basterà realizzare delle barchette di pane utilizzando dei gustosi panini ai cereali, scavati al loro interno e farciti con un ripieno a base di verdure, formaggio e prosciutto. Le barchette di pane ripiene sono originali e allieteranno le vostre cene e i vostri buffet.

Ingredienti per 8 panini

| | |
|---|---------------------------------------|
| » Erba cipollina q.b. | » Pepe q.b. |
| » Melanzane 1 (circa 140 gr) | » Prosciutto cotto a dadini 100 gr |
| » Olio di oliva 2/3 cucchiari | » Ricotta 40 gr |
| » Pancetta 70 gr | » Sale q.b. |
| » Pane 8 panini ai cereali (lungi circa 11 cm) | » Uova 6 |
| » Parmigiano Reggiano grattugiato 20 gr | » Zucchine 2 (circa 100 gr l'una) |

...per spennellare

| |
|-------------|
| » Uova 1 |
|-------------|

Preparazione



Per la preparazione delle barchette incominciate svuotando il pane con l'ausilio di un coltello (1), avendo cura di lasciare un fondo ben compatto perché il pane tenderà ad appesantirsi con l'aggiunta del ripieno (2-3).



Prendete una padella antiaderente, riscaldare 2/3 cucchiari di olio (4) e saltate le zucchine e la melanzana tagliate a cubetti per circa 10 minuti (5). Una volta cotte lasciatele raffreddare. In una ciotola mettete le uova sbattute e unite la ricotta (6).



Successivamente aggiungete le verdure raffreddate (7), l'erba cipollina tritata (8) e il parmigiano (9).



Infine incorporate il prosciutto cotto (10) e la pancetta tagliata a dadini, aggiungendo poi un pizzico di sale e di pepe (11-12).



Con l'aiuto di un mestolo riempiete i panini fino all'orlo (13- 14). In una ciotola sbattete l'uovo e con l'aiuto di un pennello, spennellate i panini con questo composto (15). Riponete ora le barchette di pane ripiene in forno ventilato preriscaldato a 180° e cuocete per 25 minuti, in modo che il ripieno del panino risulti compatto e ben dorato sulla superficie. Sforbate e servite le vostre barchette di pane ripiene tiepide o fredde, intere o tagliate a fette.

Conservazione

Le barchette di pane ripiene possono essere conservate fino a due giorni in frigorifero, oppure congelate una volta cotte. Quando ne avrete voglia basterà scongelarle in forno o nel microonde per qualche minuto.

Consiglio

Per ottenere un risultato migliore utilizzate delle pagnottelle ai cereali: renderanno più saporito questo piatto e saranno belle da presentare a tavola.

Quando riempiete i panini con il ripieno abbiate cura di prendere un mestolo di ripieno ben equilibrato di verdure e liquido: non prendete troppo liquido altrimenti il panino si bagnerà troppo.