



CESTINI DI PANCARRE' CON MELANZANE E MOZZARELLA

Difficolt: Media



Sfogliando i miei appunti di cucina, qualche giorno fa ecco che mi ritrovo quest'idea per me davvero carina. Mettendo in forma il pancarrone e cuocendolo al forno, questo indurendosi diventa un simpaticissimo e buonissimo cestino, all'interno del quale possiamo sempre variare la farcitura. Nel mio caso ho utilizzato le melanzane al funghetto che ho pubblicato qualche giorno fa!

Dosi: dosi per 12 cestini

- melanzane 420gr. 1 di media grandezza
- mozzarella 1 bocconcino
- pancarrone 4 fette lunghe
- pomodoro rossi 250gr.
- basilico qualche foglia
- olio EVO
- sale q.b.

Preparare le melanzane al funghetto, per il procedimento completo [<a target="_blank"](#)

<http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=120>>clicca qui



Appoggiare su un tagliere o su piano liscio una fetta di pancarr e con un matterello schiacciarla leggermente



Tagliarla in 3 quadrati

Ungere la teglia per i muffin e io per sicurezza ho messo un dischetto di carta forno per evitare che si attaccassero, ma forse non ce n'era neanche bisogno!!!



Adagiare le fette di pancarr delicatamente dentro ogni formina



Poco prima di infornare riempire i cestini con le melanzane e qualche pezzetto di mozzarella



In forno caldo a 180 per circa 15/20 minuti, la mozzarella deve sciogliersi

Servire subito, davvero squisito l'interno morbido e succoso e il cestino di pane croccante
...mmmmm!!!!

P.S.

Il pancarre' pu assumere varie forme, in base agli stampini che abbiamo a disposizione; ad esempio un'idea molto carina arrotolarlo intorno allo stampo per i cannoli o a quello a cono. In questo caso, va prima cotto, lasciato raffreddare e poi farcito (anche con mousse fredde) poco



primo di servirlo!
Ciao alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi