

Pane ripieno

Categoria: Feste e ricorrenze - Pasqua



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min

Cottura: 25-30 min

Dosi per: 6 persone

Costo: Medio

Difficoltà: Bassa

Il pane ripieno è una pagnotta integrale farcita di gustosissimi ingredienti: filante fontina, prosciutto cotto di Praga, peperoni grigliati e pomodori secchi.

Il pane ripieno, davvero semplice da preparare, è un'idea davvero originale per il pic nic di Pasquetta o per un pranzo all'aperto!



Ingredienti:

» Burro noce	» Peperoni giallo, mezzo
» Erba cipollina qualche rametto	» Pomodori secchi, 4
» Fontina 60 gr	» Prosciutto di Praga, 120 gr
» Pane una pagnotta integrale a pasta compatta	

Preparazione



Per realizzare il pane ripieno iniziate arrostando al forno il peperone giallo, quando sarà cotto spellatelo e tagliatelo a striscioline (1) (in alternativa potete utilizzare peperoni già arrostiti). Tagliate la fontina a fettine sottili (2) e il prosciutto cotto di Praga a striscioline (3).



Con un coltello seghettato tagliate la pagnotta a fette larghe 3,5 cm circa senza però toccare la base del pane, procedete tagliando le fette anche perpendicolarmente (sempre senza toccare il fondo), otterrete così una superficie a scacchiera (4). Iniziate a farcire il pane inserendo all'interno dei tagli effettuati le fontine (5), il prosciutto di Praga (6).

Iniziate a farcire il pane: inserite all'interno dei tagli effettuati la fontina (5), il prosciutto di Praga (6),



i filetti di peperoni (7) e i pomodori secchi tagliati a pezzetti, facendo attenzione a spingerli bene fino al fondo della pagnotta. Concludete cospargendo il pane con dell'erba cipollina tritata (8). Sciogliete il burro e spennellate bene tutta la superficie del pane (9).

Avvolgete quindi la pagnotta in un foglio di alluminio e ponetelo in forno a 180°C per circa 15 minuti, poi estraetelo dal cartoccio e rimettetelo in forno per altri 10 minuti. Portate in tavola il vostro pane ripieno e lasciate che i vostri commensali si servano da soli!