

ANTIPASTI E SNACK

GranBauletto da passeggio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il GranBauletto da passeggio! Chi l'avrebbe mai detto che il GranBauletto al grano tenero e farro potesse essere così duttile? Invece è proprio così, si è trasformato in un cono adatto ad essere consumato per strada o in un buffet in piedi farcito con gli ingredienti che più preferite.

INGREDIENTI

GRANBAULETTO AL GRANO TENERO E FARRO 4 fette
POMODORI CILIEGINI 24
MOZZARELLA 250 gr
BASILICO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa realizzate dei coni con la carta stagnola arrotolandola su se stessa.



2 Prendete le fette di pane e schiacciatele una ad una con il mattarello.



- 3** Passate le fette di pane nella sfogliatrice fino al buco 4. A questo punto rifilate le fette di pane assottigliate rimuovendo la crosta.



- 4** Arrotolate, quindi, le fette di pane partendo dal lato più lungo e realizzando un cono.

Infilate il cono di carta stagnola nel cono di pane per mantenerlo in forma e trasferitelo in teglia in modo tale che l'apertura sia rivolta verso il basso, a contatto con la teglia.



5 Infornate i coni a 180°C per una decina di minuti o fino a doratura. Fateli freddare quindi rimuovete i coni di stagnola e metteteli da parte.



6 Realizzate, ora, un'insalata con la mozzarella tagliata a dadini, i pomodori tagliati anch'essi a dadini ed il tonno.

Condite l'insalata con sale, olio extravergine d'oliva e foglioline di basilico.





7 Utilizzate l'insalata di pomodori, mozzarella e tonno per farcire i coni di pane.

Questi coni sono ottimi per un pasto veloce o un buffet in piedi.

