

ANTIPASTI E SNACK

Bauletti di pancarrè

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 fette di pan carrè

1 albume

sale

mozzarella

pomodorini

funghi

zucchine.

Bauletti di pancarrè, dei "panini" molto speciali dove la farcitura non è semplicemente messa tra due fette di pane...al contrario viene creato un vero e proprio letto dove la farcitura può trovare ampio spazio. ZiaSissy78 ci spiega tutti i suoi trucchi per realizzarli! Se vi piace usare la fantasia a tavola, vi proponiamo un'altra ricetta molto simpatica:

[zucchine tonde ripiene](#), buonissime!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i bauletti di pancarrè, iniziamo sovrapponendo le 4 fette di pancarrè e tagliamo i bordi.



- 2 Togliamo due fette che ci serviranno come fondo e come coperchio, mentre alle altre due togliamo il centro in modo da avere due cornici.



- 3 Iniziamo a comporre mettendo sotto una fetta lasciata intera come fondo, la pennelliamo con l'albume e poniamo sopra la cornice.

Pennelliamo anche la prima cornice e sovrapponiamo l'altra.



4 Farciamo i contenitori.





- 5 Pennelliamo i bordi del bauletto con l'albume, posizioniamo il coperchio, condiamo con un po' d'olio ed un pizzico di sale e inforniamo a 200°C per circa 15 minuti.



CONSIGLIO

Posso utilizzare anche delle fette di pane normale?

Dovresti riuscire a tagliarle in maniera perfetta, e non è una cosa scontata!