

ANTIPASTI E SNACK

# Bauletto di pancarrè con pomodori

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

1 kg di pancarrè intero  
2 mozzarelle da 100 g  
2 pomodori ramati  
30 g di olive nere snocciolate  
qualche foglia di basilico  
poco olio extravergine di olive  
sale e pepe.

Se per voi bello deve essere anche buono, il **bauletto di pancarrè** con pomodorini fanno decisamente al caso vostro! Un'idea geniale, ma davvero semplice da realizzare, che di certo vi farà avere i complimenti da tutti. Provate questa ricetta che mette subito allegria e vedrete che successo sulla vostra tavola. Presentatelo ad una cena tra amici, o perché no, come segnaposto e sarà di certo un colpo d'occhio magnifico!

Se amate utilizzare il pancarré provate anche i [toast al formaggio](#), sono ottimi davvero!

# PREPARAZIONE

**1** Per fare il bauletto di pancarrè, togliete la crosta al pane ricavate dei cubi dai quali toglierete una fetta spessa per fare il coperchio del bauletto incidete una faccia del cubo con un tagliapasta o se non lo avete con un coltello ed eliminate la parte del pane tagliata, formando così un contenitore.

Preriscaldate il forno a 190°C.

Spennellate con l'olio l'interno, l'esterno ed i coperchi dei bauletti e sistemateli sopra una placca da forno e coprite il pane con uno canovaccio umido in modo che non si secchi troppo.

Tagliare la mozzarella a fettina, lavate i pomodori tagliateli in quattro parti, e strizzateli per eliminare i semi e l'acqua di vegetazione, fate in quattro anche le olive.

Cominciate a inserire nei bauletti uno strato di mozzarella, pomodori ed olive fino a completare il bauletto condite con l'olio il sale ed il pepe ed infornate per 10-15 minuti finchè il pane non risulti ben dorato.

Servite i bauletti con il coperchio un pò spostato e decorato a piacere con il basilico.



## CONSIGLIO

Posso utilizzare anche quello integrale?

Sì va benissimo!

Cos'altro potrei aggiungere?

Del tonno ci sta benissimo!