

ANTIPASTI E SNACK

Cake di pane e mozzarella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

10 fette di pane a cassetta
una treccia di mozzarella di bufala
250 gr pomodorini rossi
una manciata di parmigiano grattugiato
foglie di basilico
2 uova
1 tazza di latte
olio extra vergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Foderare uno stampo da plum-cake con carta da forno. In una ciotola sbattere le uova con il latte e bagnare una alla volta le fette di pancarré, metterle sul fondo e lungo i bordi dello stampo. Tenere da parte le fette rimaste che serviranno da coperchio. Condire i pomodorini, tagliati a metà, con sale, olio, parmigiano e le foglie di basilico sminuzzate. Distribuire la metà del composto sullo strato di pane, sistemare sopra la mozzarella intera

ben sgocciolata, aggiungere il resto dei pomodorini. Sopra mettere le restanti fette di pane. Cuocere in forno a 200° per circa 45'. Quando il cake sarà tiepido tagliarlo a fette. A piacere si può guarnire con altri pomodorini.

2 E' veramente sfizioso. Buon appetito!!!