

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di pane con fagiolini, funghi e carotine in crosta di pecorino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 4 fette alte di pane
- 40 g di burro
- 1 albume
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 200 g di fagiolini
- 2-3 carote tagliate a rondelle
- 3-4 funghi
- poco prezzemolo
- 4 cucchiaini di pecorino grattugiato
- pepe nero e pepe rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Togliete parte della mollica centrale delle fette di pane per formare dei cestini.



- 2 Fondete il burro ed in una ciotolina sbattere leggermente l'albume.

Spennellare le fette di pane con il burro e con l'albume.



- 3 Trasferiteli sopra una placca da forno ed infornate a 220°C per 5 minuti o fino a doratura.



4 In una padella fate soffriggere l'olio con l'aglio.

Unite i fagiolini, le carote tagliate a rondelle sottili, i funghi, prezzemolo ed i due tipi di pepe e portate a cottura unendo dell'acqua se secca troppo.



5 Riempite i cestini con il composto e spolverizzate di pecorino.



- 6 Infornate a 180°C per un paio di minuti o fino a quando il formaggio non si scioglie ed il cestino si riscalda.

