

ANTIPASTI E SNACK

Cestini con funghi porcini e pancetta croccante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



I cestini con funghi porcini e pancetta croccante sono davvero un antipasto gustosissimo e bello da vedere. Stupirete i vostri ospiti che non sanno quanto sia facile realizzarli. Divertitevi a farcire i cestini non solo con funghi porcini e pancetta croccante ma con ciò che più vi piace.

INGREDIENTI

PANE BIANCO IN CASSETTA 400 gr

FUNGHI PORCINI 4

PANCETTA (TESA) fette - 4

EMMENTALER 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO 100 ml

TIMO fresco -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

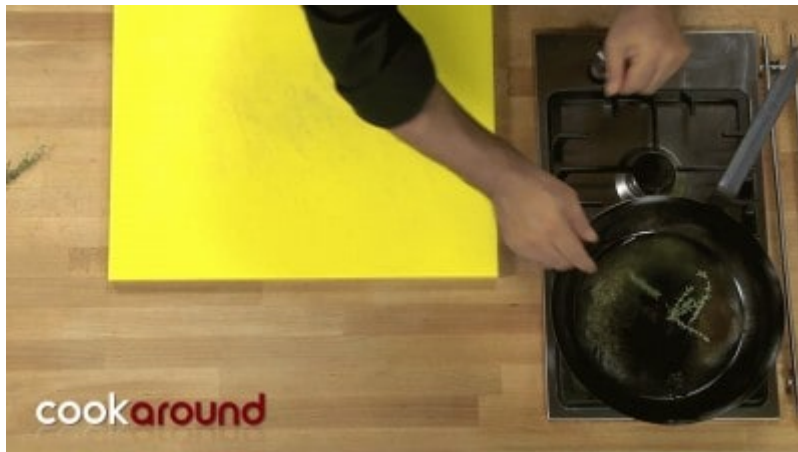
PREPARAZIONE

- 1 Eliminate la crosta dal pancarrè, quindi utilizzate una fetta per rivestire uno stampo da tartellette o da muffin in modo che aderisca bene al fondo e ai bordi della formina.



- 2 Infornate a 160°C per 10 minuti circa. Quindi sfornateli e lasciate raffreddare.

Prendete una padella, irroratela con dell'olio extravergine di oliva, aggiungete uno spicchio d'aglio che lascerete in camicia e qualche rametto di timo fresco e lasciate che prenda calore.



- 3** Tagliate finemente i funghi e non appena l'olio inizierà a sfrigolare, aggiungeteli in padella e lasciate stufare a fiamma dolce.



- 4** Sfumate i funghi con il vino bianco, salateli e protraete la cottura fino a quando non saranno morbidi, quindi trasferiteli in una ciotola e metteteli da parte.



- 5 Prendete una padella, scaldatela bene senza aggiungere nulla e allineatevi le fette di pancetta senza accavallarle, lasciatele rosolare uniformemente.





- 6 A questo punto prendete i cestini, distribuitevi l'emmental tagliato a dadini piccolissimi e coprite con i funghi porcini ormai pronti.



- 7 Decorate, infine, ciascun cestino con un pezzettino di pancetta croccante e servite immediatamente in tavola.

