

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di pancarrè con ripieno di insalata di gamberetti

di: *hellyna*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 8 fette di pancarré
- 1 confezione da 300 g di gamberetti in salamoia
- insalata mista a piacere
- 2 cucchiai di maionese.

I cestini di pancarré con ripieno di insalata di gamberetti sono un antipasto sfizioso o un ottimo accompagnamento per un aperitivo improvvisato. Se avete in casa l'occorrente prepararli sarà un gioco da ragazzi!

PREPARAZIONE

1 Cominciate col preriscaldare il forno a 200° C.

Preparate l'insalata di gamberetti: mescolate i gamberetti con l'insalata e la maionese e fate riposare in frigorifero.



2 Con un tagliapasta rotondo ricavate dei cerchi di pancarré,



3 stendete con un mattarello i cerchi in modo da renderli più sottili e lavorabili e pennellate

solo un lato con l'olio di oliva.



4 Sistematevi in una teglia per muffins, con la parte pennellata d'olio rivolta verso il basso,



5 mettete in forno a 200°C per 8/10 minuti,



6 saranno croccantissimi.

Quindi farciteli col ripieno.

