

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di pane con pomodoro e formaggio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **cestini pomodoro e formaggio** sono perfetti se avete progettato una cena luculliana e volete aprire la cena con un antipasto che stuzzichi le papille dei vostri ospiti senza appesantirli troppo? Provate questi cestini di pane con pomodoro e formaggio. L'unico ingrediente che vi serve davvero sarà la pazienza d'aspettare che i pomodorini si cuociano a dovere ma vedrete che ne varrà la pena.

INGREDIENTI

PANE BIANCO IN CASSETTA

ASIAGO

POMODORI CILIEGINI

ZUCCHERO ½ cucchiaini da tè

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

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

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i cestini pomodoro e formaggio per prima cosa tagliate a metà i pomodorini e disponeteli su una teglia ricoperta da carta forno.



- 2 Conditeli con olio extravergine di oliva, sale, pepe, un pizzico di zucchero e origano secco.





- 3 Infornate i pomodori a 150°C per circa un'ora, o fino a quando non vedete che i pomodori hanno perso la parte liquida e si sono asciugati.



- 4 A questo punto, prendete il pancarrè e andate ad eliminare la crosta esterna, dividete ciascuna fetta in quattro parti.



- 5 Utilizzate ciascuna parte di pane per foderare una formina di una teglia da mini muffin (o gli stampini della forma che preferite).



6 Infornate i cestini di pane a 160°C per circa 20 minuti o fino a doratura.



7 Sformate i cestini e farciteli con l'asiago tagliato a dadini e il pomodorino cotto precedentemente.



8 Servite i cestini di pomodori e formaggio come antipasto o per arricchire un buffet.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Posso preparare in anticipo questi cestini sfiziosi?

In realtà ti consigliamo di non anticiparti troppo con la cottura dei cestini, mentre la crema si puoi farla prima.

Quanto tempo si conservano?

In un contenitore ermetico, messo in frigorifero, si conservano al massimo per 24 ore.

Con quali altre creme posso farcirli?

Sono buonissimi con la crema al tonno e una oliva in cima.

Mi dai altre idee per un aperitivo tra amici?

Puoi arricchire il tuo buffet con i [crostini con scamorza](#) o con [i fegatini](#)