

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di pane con pomodoro e formaggio

di: *Cookaround*

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.



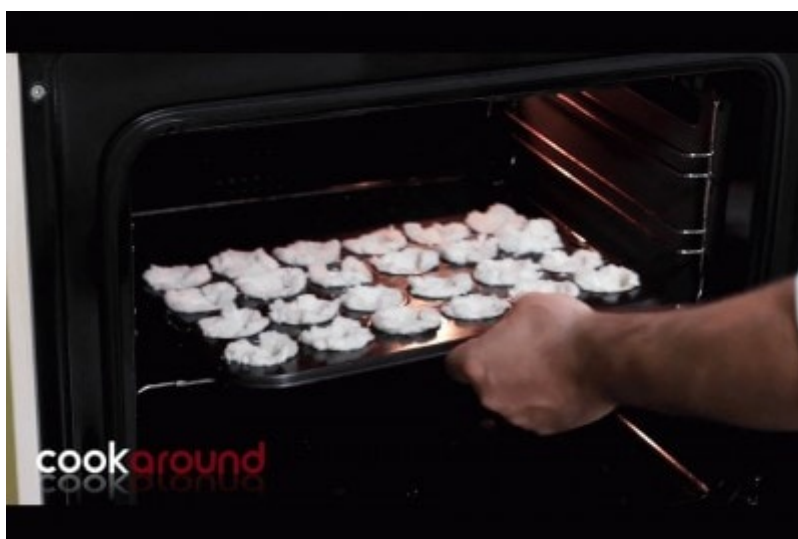
- 4 A questo punto, prendete il pancarrè e andate ad eliminare la crosta esterna, dividete ciascuna fetta in quattro parti.



- 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