



# Forziere Di Pane Con Tesoro Di Verdure

Scritta il 20 January 2015 da Chef David



## **Ingredienti**

- Carote: 1
- Cipolla/e: 1
- Melanzane: 1
- Mozzarella: 125 gr
- Olio di Oliva Extravergine: q.b.
- Pan Carrè: 1 conf.
- Peperoni: 1
- Zucchine: 1

## **Categoria**

Antipasti, Contorni, Vegetariane,

**Per quante persone: 4**

**Costo: 2.50€**

**Difficoltà: 4**

**Minuti: 45 min**

E' nata quasi per scherzo questa "insolita" invenzione culinaria, ma il croccante del pane bruscato al forno e la delicatezza delle verdure in padella (unite con la mozzarella), hanno fatto di questa ricetta originale una delle mie preferite. Molto low cost e molto fantasiosa!



Per prima cosa tagliate a cubetti le 5 principesse delle verdure, zucchine, carote, melanzane, peperoni e cipolle, mettetele in padella con un filo d'olio e cuocete per qualche minuto a fuoco alto, poi abbassando la fiamma e coprendo con un coperchio, per un totale di circa 15 minuti.

Spegnete e lasciate le verdure in stand by...



Levate capo e coda del panetto, posizionatelo in verticale e munitevi di un coltello con funzioni di scalpello.

Vivisezionare il pancarrè, riuscendo ad estrapolare la mollica interna.  
Non è un'operazione complessa, l'importante è avere un coltello delle giuste dimensioni.  
Aiutandovi con dei spaghetti "giuntate" il bauletto, per fare in modo che le fette (già separate in origine) rimangano unite tra loro.





Sminuzzate la mollica ottenuta, unitela alle verdure in padella e accendete il fuoco girando vigorosamente. Dopo qualche minuto aggiungete la mozzarella che avrete precedentemente fatto a cubetti.

Cuocete per altri 3/4 minuti, girando sempre.



Con un cucchiaio riempite il pane, coprite entrambe le estremita con testa e coda che avevate messo da parte, e infornate a 180 gradi per 10 minuti.

Il pane diventerà croccante. Le verdure si asciugheranno e la mozzarella filerà squagliata nei meandri del ripieno.



Prima di servire estraete gli spaghetti (che facevano da giunti) e tagliate le fette a due a due.

Non sarà il classico forziere dei pirati, ripieno di monete d'oro, ma è pur sempre un baule ricco di sapori!!!