

Video tutorial: pane farcito con formaggio, erbe aromatiche e aglio

Buono, anzi... di più - il pane ripieno! Chi si cimenta con la ricetta odierna dalla ricca farcitura, stupirà e delizierà molti ospiti in una volta sola.

La superficie di questo pane è tagliata a forma di griglia e la farcitura del pane stesso è a base di formaggio, olio d'oliva ed erbe aromatiche fresche. Il tutto viene poi infornato e cotto a puntino. I cubetti così creati vengono poi staccati con le mani e degustati in compagnia!

Il piatto è perfetto per riciclare gli avanzi quando, ad esempio, c'è un formaggio di troppo in frigo. Stai organizzando una festa con gli amici? Allora questa ricetta fa proprio al caso tuo ed è la scelta giusta per accompagnare un aperitivo, perché è IL PANE perfetto per ogni party.

Quando si staccano i bocconcini di pane, ovviamente dall'alto, rimane uno strato di pane sul fondo e naturalmente non lo buttiamo via, ma lo utilizziamo per fare dei deliziosi crostini. Il video tutorial mostra le istruzioni dalla A alla Z.

- 1 pagnotta di pane da 400 a 500 g, ad es. pane cotto nel forno IP-SUISSE
- 6 cucchiaini d'olio d'oliva • 3 spicchi d'aglio, pressati • 3½ cucchiaini appena colmi di erba cipollina fresca, tagliata a rondelline
- 1½ cucchiaini di foglie di timo fresco
- 150 g di mozzarella, grattugiata grossolanamente
- 100 g di gouda a fette
- Se necessario, aggiungere un po' di sale (a seconda dell'intensità del gusto dei formaggi)

Nota: naturalmente si possono usare anche altri formaggi. Anche la combinazione di cheddar e mozzarella ha un sapore meraviglioso. Tuttavia, gouda e mozzarella si sposano alla perfezione.

1. Mescolare le foglie di timo e le rondelline di erba cipollina e metterne 1½ cucchiaini in una ciotola a parte. Serviranno alla fine da cospargere sopra il pane. Ora mescolare la maggior parte delle erbe aromatiche in una ciotola con olio d'oliva e aglio. Aggiungere un po' di sale, se necessario.
2. Incidere il pane ad intervalli regolari, creando una griglia, ma non tagliarlo fino in fondo!
3. Distribuire uniformemente ¾ di miscela di aglio ed erbe aromatiche negli interstizi della pagnotta e aggiungervi poi entrambi i tipi di formaggio.
4. Avvolgere il pane in un foglio di alluminio e cuocere nel forno preriscaldato a 180 gradi, per circa 20 minuti, utilizzando la resistenza superiore e inferiore. Togliere il foglio di alluminio dal pane e portare il forno a 200 gradi utilizzando l'aria calda.
5. Cuocere per altri 5 minuti senza foglio d'alluminio, in modo che il formaggio si sciolga per bene. Infine cospargere il pane con le erbe fresche.

Tempo di preparazione: 40-50 minuti, compresa la cottura al forno

1. Tagliare a cubetti la base di pane rimasto e scaldare il resto della miscela di erbe e olio in una padella.
2. Mescolare i pezzetti di pane con l'olio, cospargere di sale e arrostiti a fuoco medio fino a renderli croccanti.

I crostini sono ottimi nella zuppa, come condimento per le insalate o per gli spuntini.

Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC

Rosso carico con riflessi color mattone. Profumo intenso di bacche e di frutta matura con delicate note di spezie. Corpo pieno con tannini morbidi e rotondi. Meravigliosamente persistente in bocca.

