

CESTINI DI PANCARRE' CON FUNGHI E ASIAGO

Tempo di preparazione: 60 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Tempo di raffreddamento rapido: 30 minuti

Tempo di surgelazione rapida: 50 minuti

Difficoltà: bassa

Adatto per vegetariani

Ingredienti per 6 persone:

10 fette di pancarré lunghe da tramezzino

300 g di porcini

Prezzemolo

1 spicchio di aglio

70 g di asiago fresco

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe

Procedimento:

Assottigliare le fette di pancarré una ad una con un matterello, poi formare 2 dischi per fetta (20 in totale) con l'aiuto di un coppapasta di circa 10 cm di diametro. Prendere gli stampi da muffin in silicone ed introdurre un dischetto in ogni stampino in modo da formare dei cestini. Infornare nel forno preriscaldato a 180°C per una decina di minuti, finché i cestini non saranno dorati.

Sformare i cestini e raffreddarli nel Fresco con la funzione di raffreddamento rapido per 30 minuti.

Nel mentre pulire i porcini con un panno umido, togliere le parti più coriacee del gambo, tagliarli a cubetti e cucinarli in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio (se necessario aggiungere un po' di acqua calda per non farli seccare).

A fine cottura salare, pepare e aggiungere un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Riempire i cestini di pancarré con i funghi e l'asiago tagliato a cubetti e infornarli a 180°C per una decina di minuti.

Suggerimenti:

Questi cestini possono essere surgelati già cotti nel Fresco, con la funzione di surgelazione rapida. In soli 50 minuti saranno pronti per essere conservati in freezer dentro un contenitore di plastica o un sacchetto per alimenti.

All'occorrenza vi basterà rigenerarli, direttamente da surgelati, nel forno preriscaldato a 160°C.

Al posto dei funghi potete usare, come ripieno, delle verdure miste accompagnate da un formaggio a scelta a cubetti.

Potete anche decidere di surgelare con Fresco solo i funghi già cotti, in modo da averne una scorta sempre pronta per tutto l'inverno.

Consigli pratici:

Potete usare dei comodi stampi da muffin in silicone per formare i vostri cestini di pancarrè.

Quando li raffreddate o surgelate nel Fresco, ricordatevi di appoggiarli sopra una placca coperta da pellicola o carta forno e di lasciarli scoperti.

Usate invece dei contenitori per la conservazione in frigo o freezer (sacchetti alimentari, contenitori di plastica o sacchetti sottovuoto).