

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pane ripieno

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pancarré	1
Besciamella	
Brodo	
Rigaglie di pollo	
Burro	
Vino marsala	
Schienali	
Animelle	
Funghi secchi	80 g
Prosciutto	
Piselli (o punte di asparagi)	2 manciate

Preparazione

- 1 Togliete la parte superiore al pancarré e conservatela per servirvene come coperchio.
- 2 Con un coltello ben affilato segnate quattro tagli profondi all'interno, lasciando circa 1 cm e mezzo di pane tutt'in giro e svuotando la forma in modo di avere una specie di scatola.
- 3 Intanto, avrete preparato una besciamella non troppo densa, usando brodo invece di latte, e vi avrete mescolato rigaglie di pollo, prima cotte al burro e marsala, schienali e animelle trattati alla stessa maniera, i funghi secchi rinvenuti e passati al burro, qualche dadetto di prosciutto e, se è la stagione, anche i piselli (o gli asparagi), saltati al burro.
- 4 Ungete bene con burro fuso tutto l'interno del pane svuotato, disponetevi la besciamella con tutti gli ingredienti, ungete anche l'interno del coperchio che disporrete di nuovo sul pane e ungete poi largamente di burro fuso il pane anche all'esterno .
- 5 Dieci minuti prima di servire, mettete in forno caldo, sul piatto di servizio, il vostro pane ripieno, e al momento di mandarlo in tavola, contornatelo di pisellini al burro o di altri legumi al burro.