

## PRIMI PIATTI

# Cestini di pane ripieni e gratinati

DOSI

**6 persone**

PREPARAZIONE

**40 min**

CALORIE

**208 kcal**

## ■ Ingredienti per 6 persone

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Panini rotondi all'olio piccoli    | 6          |
| Petto di pollo                     | 200 g      |
| Patate lesse                       | 200 g      |
| Salsa di pomodoro piccante         |            |
| Formaggio Grana Padano grattugiato | abbondante |
| Burro                              | 1 noce     |
| Prezzemolo tritato                 |            |
| Noce moscata grattugiata           |            |
| Sale                               |            |
| Pepe in grani                      |            |

## ■ Preparazione

- 1 Scottate il petto di pollo in padella con una noce di burro, sale, pepe, quindi passatelo al mixer e amalgamatelo con le patate schiacciate; correggete il composto di sale e pepe macinato, aggiungete prezzemolo tritato e noce moscata grattugiata, quindi distribuitelo nei panini, precedentemente privati di una calottina e svuotati quasi completamente della mollica.
- 2 Spolverizzateli con abbondante grana grattugiato, infiocchettateli di burro e passateli in forno, già scaldato a 190 gradi, per 10 minuti circa, per farli gratinare.
- 3 Serviteli caldi, accompagnati dalla salsa di pomodoro: quest'ultima verrà portata in tavola raccolta in una ciotola e ciascun commensale se ne servirà per condire a piacere il proprio panino ripieno.
- 4 Vino consigliato: vino rosato secco, fragrante, di buona acidità (Lagrein rosato, Colli dell'Etruria Centrale rosato, Cannonau rosato).