

# PANE RIPIENO

## Ingredienti:

- Un pane carré,
- besciamella,
- brodo,
- rigaglie di pollo,
- burro,
- marsala,
- schienali,
- animelle,
- 80 g. di funghi secchi,
- prosciutto,
- 2 manciate di piselli (o punte di asparagi).

Togliete la parte superiore al pane carré e conservatela per servirvene come coperchio.

Con un coltello ben affilato segnate quattro tagli profondi all'interno, lasciando circa un cm. e mezzo di pane tutt'in giro e svuotando la forma in modo da avere una specie di scatola.

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.

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 .

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.