
CESTINI DI PANE RIPIENI E GRATINATI

Ingredienti per 6 persone:

- 6 panini rotondi all'olio piccoli,
- 200 g di petto di pollo,
- 200 g di patate lesse,
- salsa di pomodoro piccante,
- abbondante formaggio grana padano grattugiato,
- 1 noce burro,
- prezzemolo tritato,
- noce moscata grattugiata,
- sale,
- pepe in grani.

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.

Spolverizzateli con abbondante grana grattugiato, infiocchettateli di burro e passateli in forno, già scaldato a 190°, per 10 minuti circa, per farli gratinare.

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.