Pomì
O Così. O Pomì.

Cannelloni di pancarrè



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pane per tramezzini: 5 fette
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

I cannelloni di pancarrè sono una ricetta semplice ma gustosa che piacerà a tutta la famiglia. Non è il solito toast al prosciutto, ma un piatto semplice e gustoso realizzato con delle fette di pancarrè, farcite con pomodoro e mozzarella. Fatti così sono deliziosi, perfetti come **secondo** o come **antipasto**, una **ricetta salva cena facile e veloce**!

1. Condite i ***Pomodori a Cubetti Pomì*** con olio, sale, pepe, origano e metteteli a scolare in un colino, conservate la parte liquida, vi servirà successivamente.
2. Prendete le fette di pane per tramezzini e tagliatele a metà, otterrete 10 rettangolini, stendeteli poi con un matterello, così, quando li piegheremo, non si romperanno.
3. Farcite il centro di ogni fettina di pane con la polpa di pomodoro e con un pezzettino di scamorza. Prendete due estremità opposte e avvicinatele verso il centro, fatele aderire spennellando sopra la parte liquida del pomodoro che avete tenuto da parte in precedenza.
4. Disponete i cannelloni di pancarrè su di una teglia foderata con carta forno e cuocetele in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 15 minuti, devono risultare ben dorati.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

