Sandwich bara

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pancetta: 10 fette
- Pane per tramezzini: 5 fette
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

I **Sandwich Halloween** a forma di bara sono una ricetta di halloween mostruosamente buona! Li preparate in pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti e vanno a ruba, ideali per un buffet a tema ricco, sfizioso e gustosissimo!

I sandwich bara sono semplicissimi e veloci da preparare:

1. Per prima cosa prendete le fette di pane per tramezzini e dividetele a metà. A ciascuna metà, date la forma di una bara, ne otterrete 10.
2. Insaporite la ***passata di pomodoro*** con olio, sale, pepe, origano e spennellate con questo condimento la superficie di 5 delle 10 bare di pane.
3. Disponete tutte le fette di pane per tramezzini su di una teglia foderata con carta forno e cuocetele in forno preriscaldato a 180 gradi per 10 minuti.
4. Ritagliate delle striscioline di formaggio e, una volta sfornate le bare, realizzate delle croci sulla superficie di quelle condite con il pomodoro.
5. Farcite il pane con le fette di pancetta, due per ciascuna bara ed ecco pronti i Sandwich Halloween a forma di bara.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr