

Cannoli di pane, stracciatella e pomodori datterini



Tra i miei antipasti preferiti, inserisco di sicuro questi buonissimi cannoli fatti di pane in cassetta, meglio se quello per tramezzini, ripieni di una buonissima caprese di stracciatella. Una possibile variante, sicuramente più gustosa, è data dall'uso

di una buona bufala, meglio se affumicata.

Sono davvero facili da realizzare e credo anche che facciano molta scena; ma vediamo come si preparano:

Ingredienti:

- 1 pacco di pane per tramezzini
- 1 burrata o 1 mozzarella di bufala
- 250 gr di pomodorini datterini
- basilico
- sale
- pepe

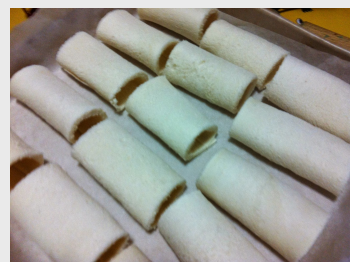
Procediamo:



Tagliamo a metà le lunghe fette di pane, dopo averle appiattite con il matterello. Arrotoliamole da un lato, in modo da avere un cannolo, poi sovrapponiamo le due estremità e schiacciamo bene, in modo da sigillarle.

Posizioniamo i cannoli in una teglia con della carta da forno, facendo attenzione a metterli con le estremità chiuse rivolte in basso. A questo punto possiamo metterli in forno a 160°/180° per 10 minuti, in modo che diventino rosati.

Procediamo ora con la preparazione del ripieno.



Laviamo bene e tagliamo a cubetti i datterini, condiamoli con olio, sale, basilico e pepe e/o peperoncino a piacere.

Aggiungiamo la stracciatella scolata un po' dal siero, mescoliamo e procediamo a riempire i nostri cannoli.

Un consiglio che mi sento di dare: non prepariamoli troppo tempo prima, perchè altrimenti il pane si inumidirà e perderà la sua croccantezza.

Serviamoli decorati da una bella foglia di basilico.