

## Zuppiera di pane con verdure e ciliegine di mozzarella

Scritto da Administrator

Giovedì 03 Dicembre 2015 11:19 - Ultimo aggiornamento Giovedì 03 Dicembre 2015 11:41

---



Anche la pagnotta può diventare un contenitore originale e sfizioso per un misto di verdure. Un contorno che, con aggiunta di polpettine di carne, può diventare anche un ottimo secondo

## Zuppiera di pane con verdure e ciliegine di mozzarella

Scritto da Administrator

Giovedì 03 Dicembre 2015 11:19 - Ultimo aggiornamento Giovedì 03 Dicembre 2015 11:41

---

Ingredienti per 8 persone

1 pagnotta di pane tonda tipo pugliese

3 peperoni di vario colore

2 melanzane grandi

4 zucchine

2 carote medie

1 cipolla rossa grande

300 gr di pomodori ciliegino

Una decina di ciliegine di mozzarella

Olio

Sale e pepe

## Zuppiera di pane con verdure e ciliegine di mozzarella

Scritto da Administrator

Giovedì 03 Dicembre 2015 11:19 - Ultimo aggiornamento Giovedì 03 Dicembre 2015 11:41

---

Basilico

Prezzemolo

Origano fresco

Lavate i peperoni e arrostiteli al forno, una volta cotti metteteli in un sacchetto di carta per il pane e lasciateli raffreddare, quindi spellateli levate i semi e le coste bianche e fateli a listarelle.

In una padella rosolate la cipolla tritata, unire i pomodorini lavati e tagliati a metà e cuocere brevemente, aggiungere sale, pepe e basilico sminuzzato.

Cuocete separatamente in altre padelle con un po' di olio, le melanzane, le carote e le zucchine tutte tagliate a dadini.

Una volta cotte unite tutte le verdure in una insalatiera, mescolando delicatamente e unendo altre erbe aromatiche come prezzemolo, origano fresco.

Tagliate la parte superiore della pagnotta e svuotatela in parte dalla mollica.

Trasferite la pagnotta e il coperchio in una teglia, versate all'interno un filo d'olio e tostatela in forno fino a renderla croccante.

Una volta tostata mettetela in un piatto di portata, versate all'interno le verdure aggiungendo le ciliegine di mozzarella, appoggiate la calotta di pane e servite subito.

## Zuppiera di pane con verdure e ciliegine di mozzarella

Scritto da Administrator

Giovedì 03 Dicembre 2015 11:19 - Ultimo aggiornamento Giovedì 03 Dicembre 2015 11:41

---

Se volete servire questo piatto come secondo, al posto delle ciliegine di mozzarella potete preparare delle piccole polpettine di carne in umido e aggiungerle nella pagnotta.

Buon appetito!