



Pane farcito con Luganighe Ticinesi

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g pagnotta di pane bianco
- 240g Luganighe Ticinesi
- 4 rosmarino
- 160g sbrinz
- 160g parmigiano
- 4EL olio d'oliva
- q.b. sale e pepe
- 4dl birra

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi, funzione grill.
2. Privare le Luganighe Ticinesi del budello e sbriciolare l'impasto con le mani. Rosolare i pezzetti di luganiga per alcuni minuti finché risulteranno asciutti e ben dorati. Mettere da parte.
3. Spennellare il pane con la birra e tagliarlo trasversalmente, ma non fino in fondo.
4. Farcire la pagnotta con i pezzetti di luganiga rosolati, formaggio e erbe aromatiche. Condire a piacimento con sale e pepe. Infornare e cuocere per 15 minuti al centro del forno fino a quando la crosta sarà bella dorata e il formaggio si sarà sciolto.
5. Funziona anche con le erbe essiccate
6. Servire tiepido.