

## Panini ripieni al forno, semplici e sfiziosi con “quel un tocco in più”

Autore: Manuela Zanni

Data: 12 Aprile 2021



- Ci sono [ricette semplici](#) alle quali basta aggiungere “quel tocco in più” per fare la differenza.
- E' questo il caso dei panini ripieni al forno che trasformano un piatto semplice in un [pranzo sfizioso](#).
- Ecco la ricetta dei [panini ripieni al forno](#) per stupire i vostri commensali.



- [Preparate il chili con la nostra ricetta](#) ( in cui alla carne i vegetariani e vegani potranno sostituire il macinato vegetale ) e fate in modo che il sugo si asciughi ben bene
- Ritagliate 4 grossi cerchi di carta forno
- Tagliate i panini nella parte superiore e disponeteli in una teglia ognuno sul suo cerchio di carta forno
- Riempiteli per metà di chili
- Preriscaldate il forno a 180° C
- Coprite con un pezzo di brie
- Mettete la fetta di prosciutto su ogni panino ( o affettato vegetale per vegetariani e vegani)
- Coprite con la fetta di formaggio fondente (vegetale)
- Spolverate di pepe nero
- Coprite con il cappuccio di panino
- Infornate per 20 minuti almeno
- Quando risultato ben cotti sfornate e servite sui propri contenitori di carta forno ogni panino.

Altre ricette che potrebbero interessarti:

[Pizza di pane raffermo](#)

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/panini-ripieni-al-forno-semplici-e-sfiziosi-con-quel-un-tocco-in-piu/>

Generato il 27/04/2025