

Il **pancarré** o **pane in cassetta** dal nome dello stampo nel quale viene fatto lievitare e successivamente cuocere, è un tipo di pane estremamente versatile, diffuso in tutto il mondo grazie alle svariate preparazioni delle quali è protagonista: il pancarré, dalla forma omogenea e sempre morbido, si presta a numerose preparazioni salate e dolci. La sua origine pare affondi le radici nella Torino di metà '800, quando i fornai piemontesi iniziarono a cuocere il pane nei caratteristici stampi rettangolari per dargli una forma omogenea: la motivazione sembra risalisse al pane venduto ai boia dell'epoca, sempre malvisti dalla popolazione al punto di riceverlo capovolto in segno di disprezzo. La leggenda, che appare bizzarra ai nostri occhi, racconta che proprio allora fu creato il pane in cassetta, dalla forma identica sui 4 lati così da poter essere venduto ai boia mascherandone il capovolgimento. Da allora il pane in cassetta si è rapidamente diffuso in tutta la nazione e oltre. Proprio per l'estrema versatilità di utilizzo, questo pane si presta a molteplici preparazioni: vi suggeriamo 10 modi per usare il pancarré in cucina.

Tramezzini



Il tramezzino rappresenta letteralmente la morte ideale di una fetta di pancarré, sebbene sia realizzato da forme di pane in cassetta più grandi adatte ad

essere tagliate diagonalmente per ottenere le due caratteristiche forme a triangolo rettangolo. Il pancarré adatto ai tramezzini è realizzato quasi sempre con ricette che mantengano una certa umidità all'interno della mollica e quindi prevedano un maggior contenuto di grassi in ricetta. Le farciture dei tramezzini sono quanto di più vario ci possa essere: non a caso si tratta di uno dei cibi più consumati giornalmente nei bar italiani.

Toast



A differenza del tramezzino, dove i bordi sono tagliati per ottenere solo la mollica del pane, nel toast le fette di pancarré sono usate integralmente. Il toast è

realizzato quasi sempre con un'accoppiata di formaggi e salumi: durante la tostatura si fonderanno insieme ammorbidendosi.

Mozzarella in carrozza



Piatto di origine partenopea diffusi successivamente in tutta Italia, la mozzarella in carrozza mostra uno degli utilizzi più golosi del pancarré.

Due fette di pane private della crosta racchiudono una fetta di mozzarella spesso accompagnata da alici o prosciutto; le fette sono successivamente inzuppate nell'uovo e fritte in olio bollente.

Croque Monsieur



Un toast francese che prevede una robusta farcitura a base di besciamella, prosciutto e formaggi dolci come groviera o emmenthal. La croque, prima di essere cotta in forno, è

coperta con besciamella e formaggio.

Club Sandwich



Questa preparazione a base di pancarré tostato e farcito con maionese, senape, lattuga, pomodoro e tacchino è un classico delle tavole americane e inglesi. Diffuso anche in Italia, trova

molteplici varianti nelle farciture, spesso così elaborate da trasformarlo in un pasto vero e proprio.

Rotoli freddi di pancarré



Utilizzando lo stesso pancarré adatto alla preparazione di tramezzini si possono creare questi gustosi rotoli per un aperitivo. Le

fette vanno lasciate integre e spalmate con maionese, burro o creme ai formaggi, in modo da ammorbidirsi ulteriormente; sono poi farcite con formaggi freschi e salumi e arrotolate nella pellicola per un riposo in frigorifero. Il rotolo tagliato a rondelle al momento è servito freddo.

Rotolo di pancarré alla crema di nocciole



Il procedimento è lo stesso dei rotoli freddi da aperitivo, ma con una farcitura a base di **crema di nocciole**.

Un dessert davvero semplice e sfizioso.

Fette di pancarré dolci



I triangoli di pancarré sono imbevuti in latte zuccherato e aromatizzato con vaniglia o buccia di limone; sono poi passati nell'uovo e fritti in olio caldo.

Appena scolati si spolverizzano di zucchero a velo; l'accompagnamento migliore prevede marmellate, confetture, crema al cioccolato, alla nocciola o **pasticcera**.

Torta di pancarré al forno



Le fette di pancarré disposte su una pirofila e inumidite con uovo sbattuto e formaggio grattugiato diventano una base da farcire a

strati a proprio gusto. Questa torta andrà in forno caldo per far sciogliere il ripieno, creando una piacevole gratinatura in superficie.

French toast



Un classico della cucina nordamericana, è realizzato con due fette di pancarré farcite di marmellata, passate nell'uovo sbattuto con il latte, infarinate e cotte

in padella con il burro. A seconda dei gusti si può accompagnare il french toast con frutta fresca, sciroppo d'acero, creme alla nocciola ecc.