



## Ovenschotel Panzarotti

Bereidingstijd: 15 minuten, oventijd: 30 minuten

*1 oud stokbrood*

*250 g Bolognesesaus uit een pot*

*boter*

*100 g geraspte Parmezaanse kaas*

*2 glazen witte wijn*

*peper*

*250 g mozzarella*

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een vuurvaste schotel in met boter. Snijd het stokbrood in dikke plakken en leg het brood dicht tegen elkaar op de bodem van de schotel. Besprenkel met witte wijn tot het brood nat is, maar niet soppig. Leg dikke plakken van ongeveer 1 cm mozzarella hierop. Giet de Bolognesesaus erover. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en wat peper. Zet de schaal 30 minuten in het midden van de oven totdat het gerecht door en door warm is en een bruin korstje heeft.