

PANE ÇARASAU

LE RICETTE

PANE CARASAU CON SCAMORZA

Ingredienti per 2 persone:

2 fogli di pane carasau
5-6 patate novelle
2 cipolle bianche
100 g di scamorza affumicata
2 pomodori
1/2 cucchiaino di origano essiccato
olio extravergine di oliva
sale
pepe



Lavate bene le patate novelle e lessatele per circa 20 minuti, avendo l'accortezza di scolarle al dente. Fatele raffreddare e tagliatele, mantenendo la buccia, a fette sottili. Sbucciate le cipolle e affettatele finemente. Adagiate i fogli di pane carasau sui piatti da portata e pennellatene la superficie con un poco di olio, quindi distribuitevi sopra patate e cipolle. Affettate sottilmente la scamorza affumicata e adagiate le fettine sul pane carasau. Condite con una presa di sale e una generosa macinata di pepe; spolverizzate con l'origano e passate per 5 minuti in forno preriscaldato alla temperatura massima. Nel frattempo lavate i pomodori e scolateli dell'acqua e dei semi; tagliateli a tocchetti che distribuirete sul pane carasau ancora caldo. Irrorate con un filo di olio a crudo e servite subito in tavola.



SU. MANGIANU.
e... hai l'oro in bocca