

PANE ÇARASAU

LE RICETTE

MILLEFOGLIE DI CARASAU CON PROSCIUTTO

Ingredienti per 4-8 persone:

Pane carasau

7 melanzane medio grandi,

200 gr di prosciutto crudo,

400 grammi di formaggio Dolce Sardo

1 mazzetto di prezzemolo,

1 mazzetto di basilico,

3 spicchi d'aglio,

olio extra vergine quanto basta,

pepe e sale quanto basta,

50 grammi di burro e pane grattugiato per la teglia.



Tagliare le melanzane a fettine di 1 cm e grigliarle. Aggiungere alle melanzane olio extra vergine d'oliva e un battuto ricco di prezzemolo, aglio e basilico. Imburrare una teglia con burro e pane grattugiato. Riempire un recipiente capiente con dell'acqua e cominciare immergendo un pò di fogli di pane carasau appena l'acqua li avrà ammorbiditi, foderare il fondo della teglia in modo omogeneo. Cominciare così a fare gli strati con prosciutto crudo, melanzane e dolce sardo; chiudere la sequenza con altro pane carasau anch'esso ammorbidito in acqua. Come con una lasagna, preparare da 3 a 5 strati a seconda delle necessità. L'importante che il carasau non sia troppo umido e che gli spazi siano sigillati uniformemente. Infornare a 200°C per 20 minuti.



SU MÀNGIANU
e... hai l'oro in bocca