

PANE ÇARASAU

LE RICETTE

LASAGNE DI CARASAU CON FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

100 g di pane carasau,
300 g di fagiolini,
150 g di pecorino sardo,
40 g di pistacchi,
40 g di parmigiano,
30 g di burro,
2 scalogni,
2 rametti di maggiorana,
noce moscata in polvere,
pepe in grani,
sale.



Pulite i fagiolini eliminando le punte, lavateli e tagliateli a metà nel senso della lunghezza, se sono piccoli e teneri teneteli interi. Sbucciate gli scalogni, tritateli con una mezzaluna e fateli stufare dolcemente in una padella con 20 g di burro per alcuni minuti, mescolando con un cucchiaio di legno. Unite i pistacchi e i fagiolini, regolate con il sale e proseguite la cottura per 4-5 min. Completate con una macinata di pepe, spolverizzate di noce moscata e togliete dal fuoco. Ammorbidite il pane carasau e sgocciolatelo. Ungete una pirofila con il burro rimasto e foderatela di carasau, distribuite un po' di fagioli e maggiorana tritata, pecorino e un po' di parmigiano grattugiato. Riempite a strati alternando carasau e verdure. Ricoprite con striscioline di pecorino, pistacchi tritati e cuocete in forno a 200°C per 45 minuti



SU MÀNGIANÙ
e... hai l'oro in bocca