

## RICETTE PIATTI TIPICI

### PANE VRATTAU

#### **Ingredienti:**

Pane Carasau  
Salsa di pomodoro, aglio, cipolla  
Brodo di pecora (facoltativo)  
Un uovo in camicia  
Pecorino grattugiato

Se volete dare ulteriore spessore alla preparazione, fatela con il brodo di pecora. Per la versione light utilizzate acqua bollente salata, come per la pasta

Immergete i fogli di Pane Carasau in acqua salata (o nel brodo) per pochi istanti. Deponeteli direttamente sul piatto o su un piatto di portata in questo modo: uno strato di sugo e pecorino, uno strato di pane Carasau, uno strato di sugo e pecorino, uno strato di pane Carasau e così via per finire con l'uovo in camicia, sopra il quale darete una abbondante strato di salsa e una generosa spolverata di pecorino.

#### ***I CONSIGLI:***

- › Il pane Carasau, **quello originale**, è sottilissimo ma tiene la cottura meglio di quello leggermente più grosso che si trova di solito nei supermercati.
- › **Quanto deve restare a mollo il pane?** per far bollire l'acqua usate una pentola di media altezza ma con un apertura larga. Prendete un pezzo di pane carasau e immergetelo nell'acqua con una schiumarola, mantenetelo sulla schiumarola anche dentro l'acqua, dopo qualche secondo inizia ad ammorbidirsi, dopo circa **40 s** ha la consistenza giusta per essere tolto fuori e condito.
- › **Ricordate**, non deve venir fuori una pappetta: il pane deve ammorbidirsi, ma deve tenere.
- › Preparate i piatti con **massimo tre strati** di pane Carasau