

LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA

RICETTA UNDICESIMA CLASSIFICATA

Pan ner frattau

di NATASCIA MURA - QUARTU SANT'ELENA (CAGLIARI)

LINK AL BLOG: www.robadanatti.com

LINK ALLA RICETTA: <http://www.robadanatti.com/2017/09/29/pan-nero-frattau/>

DOSI PER 2 PERSONE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 minuti

INGREDIENTI: 400 grammi di Pane Nero, 100 grammi di pecorino sardo, due uova e 300 gr di sugo di pomodoro di *tamattighetta* sarda.

PROCEDIMENTO

Sarà sufficiente sistemare le fettine di pane tagliato sottile, su un piatto piano, versare sopra dell'abbondante sugo caldo, mentre prepariamo l'uovo in camicia sul fornello, da adagiare appena sopra il sugo, farcire infine con una pioggia di pecorino grattugiato. Affondare la forchetta nel tuorlo sarà il tocco finale per gustare in un boccone la bontà di questo pane profumato insieme ai sapori nel piatto.



