



## **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](http://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.

