

ZUPPE E MINESTRE

## Pane Frattau

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 8 fogli di pane carasau
- 4 uova
- 150 g di pecorino grattugiato
- 400 g di salsa di pomodoro
- 1 litro di brodo

### PREPARAZIONE

- 1 Dividere il brodo in due tegami. Nel primo immergere per qualche secondo i fogli di pane carasau. Disporli su un piatto da portata a strati alternati con la salsa di pomodoro e il pecorino grattugiato.  
Per ultimo far cuocere le uova in camicia nel restante brodo e metterle sul pane che verrà servito caldo con un'ultima spolverata di pecorino.