

ANTIPASTI E SNACK

Pane spalmato di pomodori

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Pan'e vresa
pomodori
formaggio grattugiato

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola far bollire i pomodori grossi e ben maturi. Su un piatto adagiare i pezzi della sfoglia esterna de "su pan'e vresa".
Spalmare i pomodori ben cotti e caldi e cospargere di pecorino grattugiato. Per mangiarlo non occorre la forchetta: questo pane ammorbidito si prende con le mani.

Ricetta fornita dall'EPT di Noro.

NOTE