

SECONDI PIATTI

SARDEGNA-Pane Frattau

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min



INGREDIENTI - PER LA BASE

PANE CARASAU 4 foglie
POMODORO PELATO 1 kg
AGLIO 1 spicchio
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI - PER IL CONDIMENTO

UOVA 4
PECORINO SARDO DOP semi stagionato -
150 gr
BRODO VEGETALE 1 l
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1** Versare un filo di olio in pentola, aggiungere l'aglio e lasciar rosolare. Aggiungere i pomodori pelati e lasciar cuocere per 20 minuti. A fine cottura aggiungere basilico spezzettato.
- 2** In una pentola portare a bollore tenue il brodo, immergervi il pane carasau per pochi secondi e successivamente adagiare su un piatto.
- 3** Creare un vortice nella pentola del brodo. Sgusciare l'uovo in una ciotolina, versarlo al centro del vortice e lasciar cuocere. Scolare delicatamente l'uovo con la schiumarola ed appoggiarlo su un piatto.
- 4** Grattugiare con una grattugia dai forni larghi il Pecorino Sardo Dop semistagionato e tenere da parte.
- 5** Versare sul piatto da portata un cucchiaio di sugo e procedere con gli strati di pane carasau ammollato, sugo, pecorino. Procedere formando altri 3 strati. Infine, posizionare l'uovo in camicia al centro e condire con un filo d'olio ed una foglia di basilico.

VINO CONSIGLIATO

Carignano del Sulcis DOP