

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pane frattau

Potete considerarlo un primo o un piatto unico !!!! ma è solo ...
Sardo!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
1 persone



Tempo
10 minuti

Ingredienti

- Pane carrasau - 2 o 3 fogli
- brodo -
- sugo di pomodoro
- uovo -
- pecorino
- qualche foglia di basilico
- sale e pepe - q.b.

Preparazione

Questo è un tipico piatto della Sardegna, che si fa con tipici prodotti sardi !!! Prendete del brodo , che dovrebbe essere d'agnello, e vi bagnate uno per volta i fogli di pane carrasau. (Pane in sfoglia sottile e croccante detto anche carta da musica) Con un mestolo forato li togliete appena sono ben bagnati e li deponete in un piatto dove, prima, avete versato del sugo semplice di pomodoro e basilico! Condite ogni foglio con dell'altro sugo e del pecorino. Continuate a fare gli strati di pane carrasau bagnato nel brodo, sugo e pecorino! Quando avete ottenuto gli strati desiderati, gettate nel brodo un uovo e lo fate cuocere delicatamente senza romperlo. Appena il tuorlo si vela di bianco, toglietelo col mestolo forato e posatelo al centro degli strati già pronti e conditi. Condite l'uovo con sale e pepe e servite caldo! Io aggiungo all'uovo anche dell'origano, ma questo è a piacere! Questo piatto molti lo fanno anche senza il sugo ma, anche questo, è a discrezione di ognuno, tenendo conto che molte volte non si avevano i pomodori a disposizione!!!!!!

