Pane Carasau - Visualizza sul sito
di silvia

piatto unico - pane - salumi - formaggi

l'ho visto preparare da Anna Moroni

Ingr.
Pane carasau
Brodo vegetale
Besciamella
E quel che preferite per l'imbottitura.

Stendere la carta forno in una teglia.
Coprire il fondo della teglia con il pane carasau e bagnarlo con il brodo caldo.
Mettere sopra quel che vi piace (io ho messo besciamella light di Cristina,mozzarella affettata spruzzata di pochissima passata di pomodoro,ricotta salata grattata e prosciutto crudo)
Ricoprire con un altro strato di pane e bagnare ancora con il brodo.
Io ne ho fatto tre strati (la teglia era piccola però) e ho ricoperto l'ultimo strato solo con besciamella e ricotta grattata.
In forno caldo finchè si colora .
(l'ho messo a 160° forno ventilato già riscaldato)

è un'ottimo piatto unico, che poi si può "farcire" con la fantasia o gli avanzi di ognuno...

eCucinando.it

eCucinando.it

eCucinando.it