



FOCACCIA DI PANE CARASAU CON POMODORI SECCHI E STRACCHINO

Difficolt: Facile



Buon inizio settimana a tutti!

Qualche giorno fa ho provato questa ricetta, devo dire inizialmente non proprio convinta del risultato, ma assaggiandola mi sono immediatamente ricreduta! Ha la consistenza di una lasagna e il sapore di una pizza, velocissima da preparare e ottima da gustare, provatela e poi fatemi sapere.

Dosi: dosi per 4 persone

- crema di pomodori secchi 50gr.
- dado 1
- pane carasau 100gr.
- stracchino 250gr.

Preparare il brodo vegetale, io ho messo a bollire un p di acqua circa 500gr. e far sciogliere il dado, nel mio caso granulare.

prendere dei pezzi di pane carasau ed ammollarli leggermente nel brodo tiepido



rivestire col pane carasau ammollato il fondo di una teglia da forno, metterne due strati



spalmarlo con la crema di pomodori secchi
e poi lo stracchino



ricominciare, mettendo due strati di pane carasau ammollato, pomodori secchi e stracchino;
altri due strati di pane carasau e terminare solo con stracchino



in forno a 200 per circa 20 minuti



Servire calda o tiepida;
buon appetito
e alla prossima ricetta ;)