

Pane carasau con stracchino

Sintesi

- Tempo: 30 minuti
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 1 teglia
- Vegetariana

Ingredienti

- 250 gr di stracchino
- Acqua qb
- 4/5 fogli grandi di carasau
- Olio

Procedimento

- Oliare la teglia
- Bagnare velocemente il pane (io lo passo sotto il rubinetto)
- Fare uno strato sulla teglia
- Mettere lo stracchino a fiocchetti
- Chiudere con altro pane carasau bagnato
- Mettere un filo di olio
- Cuocere in forno a 180° per 20 minuti

Note di Mina

Più semplice di così!!!!!!! Eppure buonissimo.