

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

LA LISTA DELLA SPESA



2 pomodori maturi da 200 g. Meglio il cuore di bue, con pochi semi.



2 confezioni di stracchino Nonno Nanni Biologico: latte e crema di latte da allevamenti certificati.



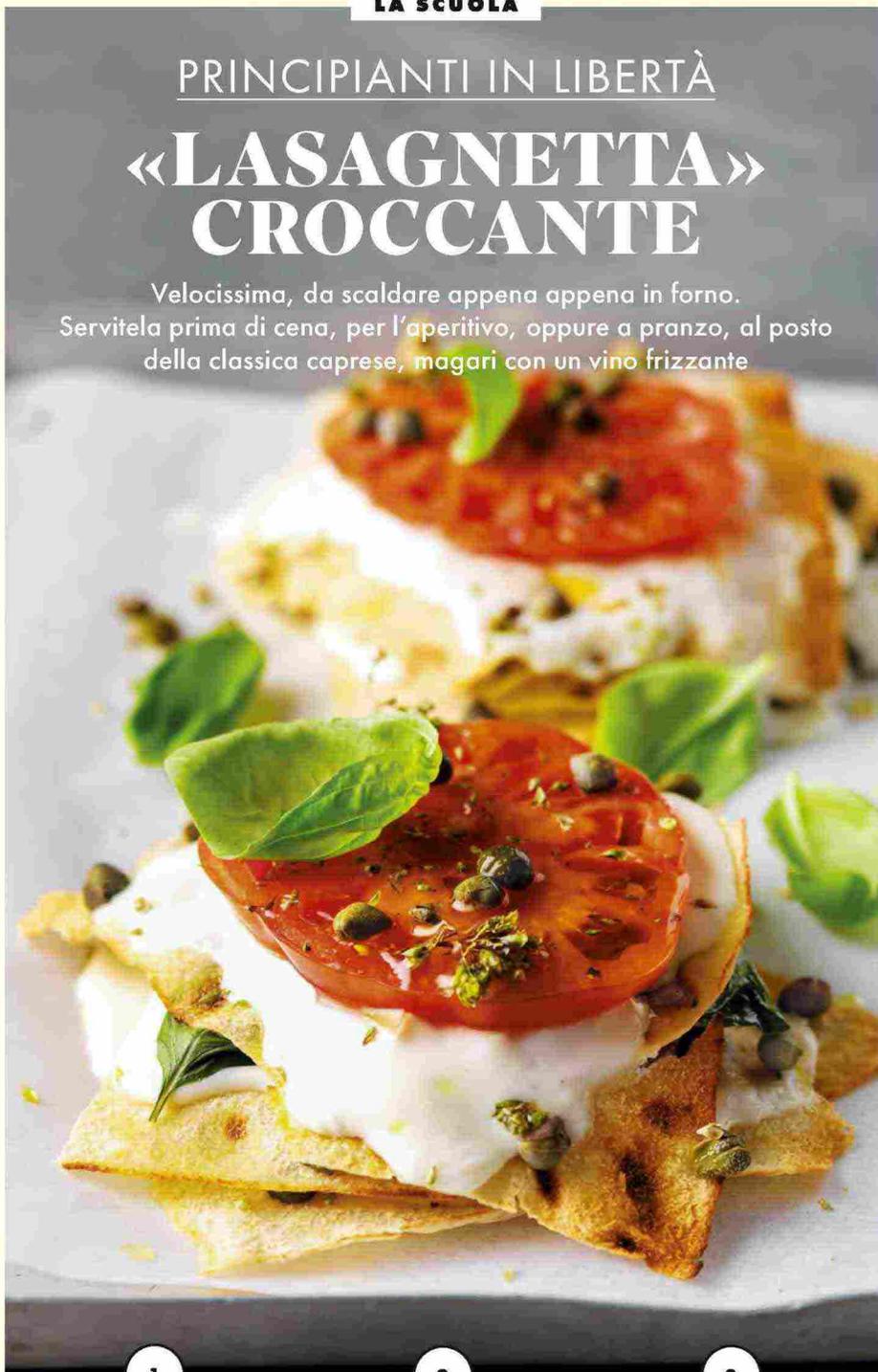
Solo capperini e sale, conservante naturale: i vasetti di D'Amico sono da 75 g.



80 g di pane carasau. Di grano duro, sottile e biscottato, è tipico della Sardegna. Si conserva per diverse settimane.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ
«LASAGNETTA»
CROCCANTE

Velocissima, da scaldare appena appena in forno. Servitela prima di cena, per l'aperitivo, oppure a pranzo, al posto della classica caprese, magari con un vino frizzante



1

2

3

LA RICETTA

Impegno Facilissimo
Tempo 10 minuti

PER 4 PEZZI

PREPARARE

Affettate i pomodori. Rompete il pane carasau in 12 pezzi poco più grandi delle rondelle di pomodoro. Sciacquate una cucchiata abbondante di capperi in un colino per togliere il sale.

MONTARE

Spalmate lo stracchino sui pezzi di pane carasau; appoggiatevi una rondella di pomodoro, alcuni capperi e basilico a piacere; sovrapponeteli in 4 «lasagnette» di 3 strati ciascuna.

COMPLETARE

Ponete le «lasagnette» su una placca coperta con carta da forno e infornatele a 180 °C per 3 minuti circa, finché lo stracchino non comincia a fondere. Servitele calde.

RICETTA J. NÉDERLANTS. TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA