

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.

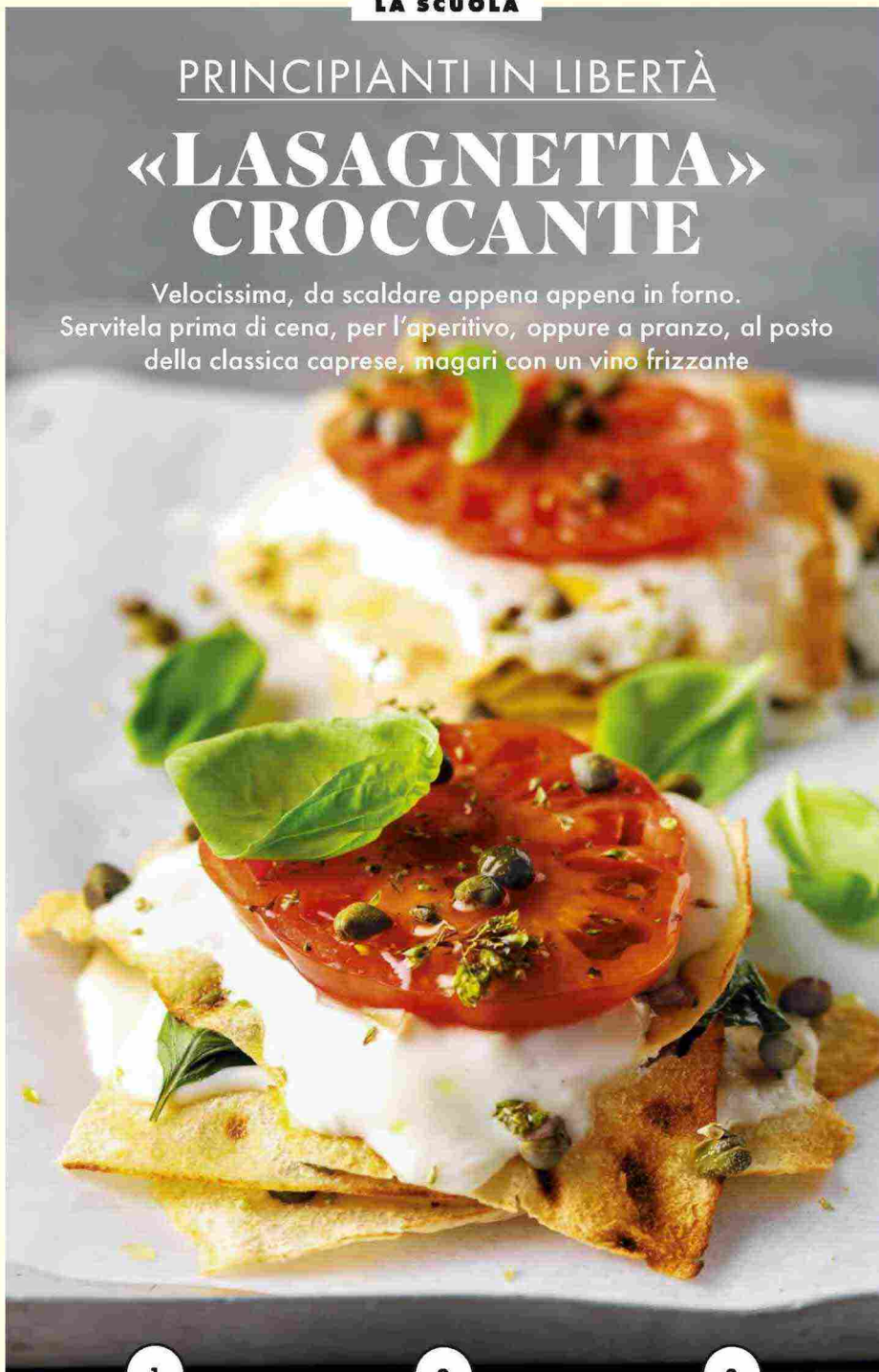
+



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