



Lasagna di pane pistoccu - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Primi piatti - pasta al forno - uova sode - mozzarella

Il pane più antico della Sardegna non è il pane carasau che ne rappresenta una variante, ma "Su pistoccu", che differisce dal primo solo per la forma e lo spessore (su pistoccu è più grosso).

Si tratta di un pane azzimo, secco, biscottato, usato così come nelle popolazioni e nelle cucine del Medio Oriente, a mo' di piatto (di un pane simile ne parla Omero nell'Iliade).

Ho messo i rettangoli in ammollo uno alla volta nel brodo per 1 minuto

Poi ho proceduto come per le lasagne, ma senza besciamella che non piace al boss (mozzarella, uova sode, prosciutto cotto, ragù, pecorino grattugiato, un mestolo di brodo a strato)

Ho fatto tre strati, per un totale di 9 fogli (400g), dose per 6/7 commensali.

In forno a temperatura media per una mezzoretta. Lasciare riposare un po'.

