

# PANE FRATTAU

## Ingredienti:

- pomodori,
- formaggio pecorino o grana,
- olio,
- sale,
- pane carasau soprannominato carta da musica.

Prima versione: metti in una terrina 1 strato di pane, poi uno di pomodoro affettato fine, poi formaggio a scaglie o grattato, olio, sale e spruzzaci sopra un po' d'acqua (il pane è secco e durissimo).

Ripeti gli strati a volontà e lascia riposare un'oretta.

Seconda versione: passa il pane carasau velocemente in una terrina piena d'acqua, fai lo strato, poi pomodoro, formaggio ecc.

In questo modo il piatto è pronto subito, ma il pane non ha assorbito il succo di pomodoro.