

# Lasagnetta di pane carasau con pomodoro e burratina affumicata

Eccomi! Timidamente mi riaffaccio al mondo del web! Con il mio angolo, il mio nascondiglio fatto di golosità e nostalgia, conscia che la vita, proprio come la cucina ci riserva tanti sapori.

Abbiamo la dolcezza, la sapidità ma anche l'amaro, l'aspro e il piccante e di quale di questi potremmo fare a meno? Ogni sapore può esaltare e bilanciare anche il proprio diretto contrario, come nella vita i momenti tristi, i problemi e persino le paure possono farci apprezzare e difendere ancora di più quello che abbiamo di più caro. Oggi sono qui un po' sfinita, quasi "ubriaca" dei tanti eventi degli ultimi anni, ma ho sempre le mie costanti a guidarmi, la ricerca della felicità e della serenità. In questo cammino che condivido con mio marito c'è sempre anche lei la mia amata cucina. Quel luogo dove ho scoperto che anche i miei sentimenti e i miei stati d'animo si riflettono nelle mie creazioni. Piatti che hanno poca spinta, piatti meravigliosi nella mia mente che non riesco a riprodurre nella pratica, cotture poco riuscite, insomma quei piatti per i quali non ci si arrende e si riproverà, cercando di imparare dagli errori commessi. Ma poi ci sono anche i piatti di quei giorni in cui il sole non è solo alto nel cielo, ma anche dentro di me e mi sento vulcanica, estrosa, oso, mi stupisco e sono felice perché non c'è ricompensa più grande della faccia compiaciuta dei nostri commensali, quando hai cucinato con il cuore. I miei fuochi sono sempre lì, basta un click e non importa cosa si cucinerà, sono fedeli compagni di vita. Così oggi condivido una ricetta estiva che esce un po' dai miei canoni tradizionali, una ricetta leggera fresca e vegetariana che ha il sapore dell'estate. Un saluto a tutti, a chi mi seguiva, a chi mi ha

aspettato e a chi avrà voglia di scorrere le mie ricette.  
Buona estate!

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 10-12 pomodori da sugo (io ho usato San Marzano da orto, dolci e maturi)
- 1 burrata affumicata
- 1 confezione di pane Carasau (carta musica)
- 1 tazza di brodo vegetale caldo
- parmigiano grattugiato stagionato 24 mesi
- olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- Origano (secco o fresco, come preferite)
- Sale fino
- pepe macinato fresco.

#### PROCEDIMENTO:

Lavare e tagliare a metà i pomodori per il sugo disporli con l'interno verso l'alto nella placca del forno foderata di carta e infornare a 180° per circa 35 40 minuti con funzione ventilata, saranno pronti quando inizieranno a caramellare la superficie. A questo punto sfornare lasciare raffreddare poi disporre i pomodori questa volta con la concavità rivolta verso il basso nel colapasta affinché i liquidi in eccesso vengano drenati (raccogliere il succo di pomodoro in una ciotola lo useremo per questa e altre ricette è un vero concentrato di sapore).

Quando i pomodori saranno ben scolati li passeremo nel passaverdure ottenendo una polpa densa separata da bucce e semi.

In un tegame scaldare un filo di olio d'oliva con uno spicchio di aglio aggiungere la polpa di pomodoro regolare di sale e pepe e un cucchiaino di origano lasciare sobbollire circa 10 minuti e spegne il fuoco. A fine cottura togliere l'aglio.

A questo punto possiamo iniziare a comporre la nostra lasagna in una teglia da forno, meglio se a pareti alte. Sporcare il fondo con 2 cucchiaini della salsa di pomodoro. Creare un primo strato di pane carasau, coprendo bene il tutto, senza temere di sovrapporlo, se gradite che si senta bene, potete fare anche fare un doppio strato. Bagnare con qualche cucchiaino di brodo caldo. Fare un secondo strato con la salsa di pomodoro, distribuendola con il cucchiaino, senza eccedere nella quantità. Aggiungere parmigiano grattugiato e fiocchetti di burratina affumicata. Proseguire ripetendo lo stesso ordine di ingredienti ( pane carasau, brodo, salsa di pomodoro, parmigiano grattugiato, fiocchetti di burrata affumicata) per almeno 4 strati, terminando con i formaggi. Infornare in forno preriscaldato a 180 gradi per almeno 15 minuti in modalità ventilata. E' pronta quando la superficie risulterà leggermente gratinata. Lasciare riposare 5 minuti e servire.



NB: se preferite potete sostituire l'origano con del basilico fresco.