

M A Z Z A M U R R U

(alla Seuese)

Ingredienti:

200 g. di pecorino fresco , sugo di pomodoro , fette di pane un po' indurito.

La preparazione:

Preparare il sugo, facendo prima soffriggere qualche spicchio d'aglio e mettere sul fuoco. Se si gradisce il sapore dell'aglio un po' più forte, si può usare per il soffrito l'aglio in camicia e schiacciandolo leggermente.

Nel mentre che il sugo cuoce iniziare a preparare le fette di pane, possibilmente tutte della stessa larghezza. Per sapere se il pane è sufficiente, fare la prova disponendo le fette di pane in una teglia (quella per lasagne e pasta al forno) sino a riempirla. Quando il sugo è pronto, prendere la teglia e versare un po' di sugo sul fondo circa un dito. Disporre sul fondo le fette di pane. Alternare facendo stratti con pane, sugo caldo e formaggio. Seguire con questo ordine l'alternanza e finire l'ultimo stratto con abbondante sugo ed una bella nevicata di formaggio .