

RISTORANTE

# Il Fuoco Sacro

ANGOLO DELLO CHEF

Pane Zichi al pomodoro e basilico



# PANE ZICHI AL POMODORO E BASILICO

per 2 persone

Il pane Zichi è un pane sardo originario di Bonorva, paese della Sardegna settentrionale, tradizionalmente preparato in occasione di matrimoni e feste. Si tratta di un pane a forma di disco, simile al carasau ma con uno spessore superiore, venduto dopo una essiccazione di almeno 15 giorni e quindi molto duro. Io lo amo spezzato e cotto in acqua e sale al posto della pasta.

\*\*\*

## INGREDIENTI

- 200 g Pane zichi
- 400 g Pomodorini datterini freschi
- 2 Spicchi d'aglio
- 30 g Olio extravergine
- 1 Mazzetto di basilico
- 50 g Pecorino fresco
- Sale – pepe - peperoncino

\*\*\*

## PROCEDIMENTO

Aprite a metà lungo il diametro un pane Zichi e prendete solo la parte più spessa. Rompetela in piccoli pezzi con le mani e cuocetela in abbondante acqua salata, come se fosse un formato di pasta.

Schiacciate con le mani i pomodorini ben maturi e metteteli a rosolare in padella con aglio, olio e peperoncino. Aggiungete sale e pepe, lasciate cuocere a fuoco vivo per 10 min. A fine cottura aggiungete il basilico spezzato con le mani e togliete l'aglio.

Scolate il pane Zichi ben al dente e mantecatelo in padella con la salsa in modo che la assorba bene e risulti quasi risottata.

Fatela riposare 3 minuti.

Completate il piatto con del pecorino dolce grattugiato.