

# Carasau wrap

## ingredienti

un foglio di pane carasau diviso in 4 spicchi  
150 g di pancetta a cubetti  
150 g di cavolo romanesco lessato  
100 g di caciotta di latte misto  
uno spicchio d'aglio  
sale, pepe



## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

15 min

## TEMPO TOTALE

20 min

4 pezzi

## procedimento

Bagnare velocemente il pane carasau sotto acqua corrente, quindi farlo riposare su un piatto affinché si ammorbidisca. Non esagerare con l'acqua, poichè un pane troppo umido potrebbe diventare troppo fragile.

In una padella, scaldare la pancetta con l'aglio pelato e schiacciato a fiamma viva e, quando inizia a sfrigolare, unire il cavolo a pezzetti. Lasciare insaporire per alcuni minuti, regolare con sale e pepe, fino a doratura.

Unire la caciotta a dadini a fiamma bassa, e farla ammorbidire dolcemente, senza scioglierla tutta.

Trasferire il ripieno su ciascuno spicchio di pane carasau e arrotolare il carasau wrap; servire subito.