

Cacio à la Palermitaine au Caciocavallo ou Canestrato



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

300 g [Caciocavallo](#) ou [Canestrato](#) de brebis

150 g pain de ménage

50 g huile d'olive

2 gousses d'ail

sel, poivre,

origan

Préparation

Découpez le pain de ménage en 4 tranches égales. Rôtissez-les un peu. Taillez le fromage en tranches minces. Chauffez l'huile dans la poêle, rissoler les gousses d'ail avec les tranches de fromage jusqu'à dorure légère. Débarrassez sur le plat de service. Assaisonnez, servez immédiatement sur les croûtes rôties en aspergeant avec une cuillère d'huile d'olive.

En utilisant le « canestrato » on obtient une saveur forte et rance.