

## CHIPS DI PANE CARRASAU AL CIOCCOLATO

*Il pane carasau, piatto tipico in Sardegna, è molto conosciuto anche con il nome “carta musica” proprio perché mangiandolo ha una croccantezza che rende la masticazione molto rumorosa. Eccolo qui rivisitato in forma golosa.*



### INGREDIENTI:

200 g. di pane carrasau  
200 g. di cioccolato fondente Emilia



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
25 min



Porzioni  
8

- 1 Spezzettare il pane carrasau grossolanamente e di porlo in una teglia. Tostarlo al forno per 2-3 minuti a 180°. sfornare e lasciare intiepidire.

### CONSIGLIO

Per un tocco ancor più goloso provare anche la versione con una doppia nappatura con cioccolato al latte e fondente. Da provare anche la versione con il cioccolato fondente e un pizzico di peperoncino

- 2 Fondere cioccolato a bagnomaria. Con l'ausilio di un cucchiaino, nappare ogni pezzo di carrasau, quindi disporlo su di un foglio di carta da forno per asciugare.
- 3 Appena asciutto, disporre su di un vassoio di portata e servire, accompagnato da una ciotola in cui andrà versato il cioccolato fuso residuo, per chi desidera un'aggiunta di dolcezza.

