

ANTIPASTI E SNACK

Pane fritto

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di pane casereccio raffermo
1 tazza di latte
farina
3 uova
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Affettate il pane, eliminate la crosta e intingetelo velocemente nel latte, senza inzupparlo. Passate quindi le fette nella farina e nelle uova sbattute con una presa di sale, un pizzico di pepe e il prezzemolo tritato. Sgocciolatele bene e friggetele in abbondante olio caldo.