

SECONDI PIATTI

## Panino English breakfast

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



### INGREDIENTI

PANINI DA HOT DOG 4  
BACON 150 gr  
UOVA 6  
CAPRINO fresco - 160 gr  
SENAPE  
POMODORI

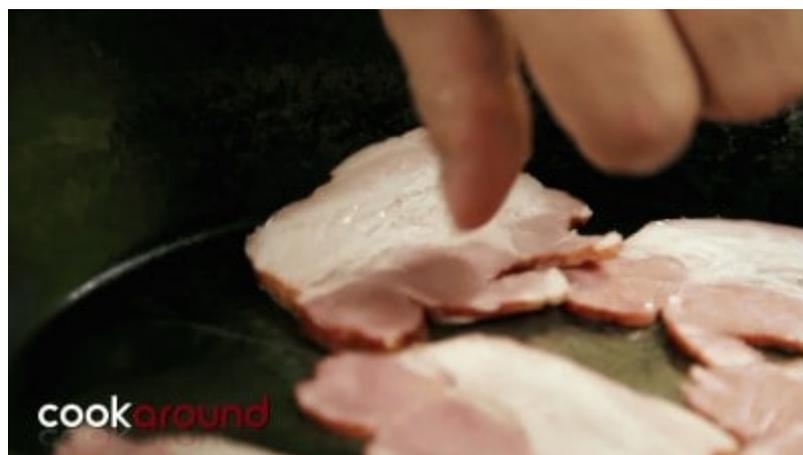
**Panino english breakfast:** la colazione in un panino!

Pancetta, uova strapazzate ed il gioco è fatto...Provatelo, è davvero strepitoso!

Per una colazione importante ma anche per una cena sfiziosa è davvero un panino perfetto!

### PREPARAZIONE

- 1 Affettate la pancetta molto sottile e trasferite le fette in una padella ben calda per farle rosolare.



- 2 Riunite le uova in una ciotola, sbattetele leggermente con una forchetta.



- 3 Tagliate a metà i panini e trasferiteli in una teglia foderata di carta forno per passarli in forno a dorare.



- 4 Nella stessa padella usata per il bacon, versate le uova e cuocetele mescolandole continuamente.





**5** Cuocete le uova lasciandole leggermente cremose.

Spalmate il caprino sulla parte sotto del panino, quindi spalmatevi della senape e appoggiatevi sopra le uova.





- 6 Disponete le fettine di bacon croccante sulle uova e coprite il tutto con delle fette di pomodoro.



- 7 Chiudete i panini con la parte sopra del pane e serviteli immediatamente.