

SECONDI PIATTI

Uova fritte nel pane

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6 fette di panarré

6 uova

60 g di burro

pomodorini

prezzemolo

sale.

PREPARAZIONE

1 Togliere il centro da ogni fetta di pane, formando dei dischi.



2 Sciogliere in una padella il burro e rosolarci le fette di pane da ambo le parti.



3 Sgusciare delicatamente un uovo al centro di ogni foro e distribuire tra una fetta e l'altra i pomodorini tagliati e il prezzemolo. Salare e lasciare rapprendere gli albumi.



4 I dischi rimasti si possono grigliare e accompagnare con crema di tonno e carciofi.



Per 3 persone.

NOTE