

ANTIPASTI E SNACK

## GranBauletto per i bimbi

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

GRANBAULETTO RUSTICO 4 fette

UOVA 4

BURRO 10 gr

SALE

Il GranBauletto Rustico si trasforma per i vostri bimbi in una simpatica cornice all'interno della quale farete cuocere un uovo all'occhio di bue.

Fate scegliere di volta in volta ai vostri figli la formina da utilizzare per rendere il gioco del pranzo un gioco sempre diverso e divertente.

### PREPARAZIONE

**1** Fate scaldare una piccola noce di burro in una padella antiaderente.



- 2 Nel frattempo prendete le fette di GranBauletto Rustico e ricavate dei buchi nel centro delle fette utilizzando delle formine carine.



- 3 Mettete le fette di pane a tostarsi in padella per un paio di minuti.



- 4 Sgusciate le uova facendole ricadere in una piccola ciotola. Trasferite l'uovo nel buco al centro di ciascuna fetta di GranBauletto Rustico e salate adeguatamente.



- 5 Lasciate cuocere le uova con il coperchio così da evitare di girare la fetta di pane rischiando di rovinare la decorazione.



- 6 Una volta cotte le uova, servitele in tavola ai vostri piccoli.

