

ANTIPASTI E SNACK

Pane dorato

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

pane raffermo

latte

uova

sale

PREPARAZIONE

1 Usare il pane raffermo, meglio se di pasta dura. Tagliarlo a pezzi dello spessore di uno o due centimetri e poggiarlo su un piatto di portata. Versare il latte su ogni fetta di pane fino a farlo diventare morbido.

Sbattere le uova con un pizzico di sale; passare le fette di pane nell'uovo e friggerle nell'olio bollente. Quando sono ben dorate da una parte e dall'altra, scolarle e posarle su un piatto foderato di carta assorbente. Consumarle calde.

NOTE