

ANTIPASTI E SNACK

Pane fritto

di: *Cookaround*

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.