

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

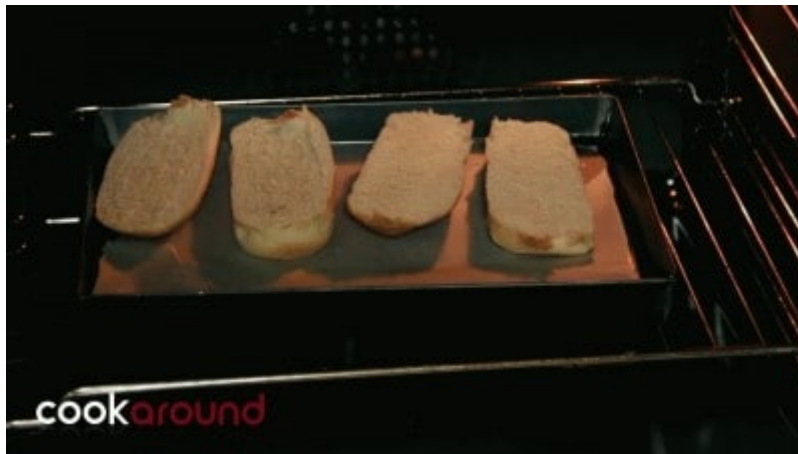
- 1 Affettate la pancetta molto sottile e trasferite le fette in una padella ben calda per farle rosolare.



- 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.