



Pane con l'uovo



Ingredienti per 4 persone

n° 16	Fette di pane spesse circa 1 cm
n° 12	Cucchiaini di latte
n° 4	Uova
n° 4	Noci di burro
q.b.	Sale

Preparazione

1. Sbattere l'uovo, aggiungere il latte (mantiene il pane più morbido) e salare.
2. Immergere le fette di pane, lasciarle qualche minuto, in modo che assorbano uova e latte.
3. Far dorare il burro in una padella e poi friggere le fette di pane dalle due parti.

Nota: E' una ricetta povera (si usava pane già molto secco), ma molto, molto gustosa.