



Quando si dice ottimizzare le risorse!

Avevo bisogno di un pasto da mangiare fuori casa (pausa pranzo fugace) ma che mi tenesse su per tutto il pomeriggio ed ecco che ho aperto il frigo e...

Ingredienti

2 lunghe fette di panbrioche (anche di qualche giorno prima)

1 uovo

Sale

Alcune fettine di formaggio a pasta morbida

Preparazione

Battiamo l'uovo con un pizzico di sale con una forchetta e poi mettiamo le fette di pane sull'uovo in modo che lo assorbano, prima da un lato e poi dall'altro.

Lasciamo scaldare una padella antiaderente e dove cuoceremo da entrambi i lati le nostre fette di pand'uovo; nel mezzo metteremo le nostre fette di formaggio, dopo che le avremo appena tolte, ancora calde dalla padella

Il formaggio si fonderà e noi avremo un pasto completo e gustoso! Anche da consumare fuori casa.