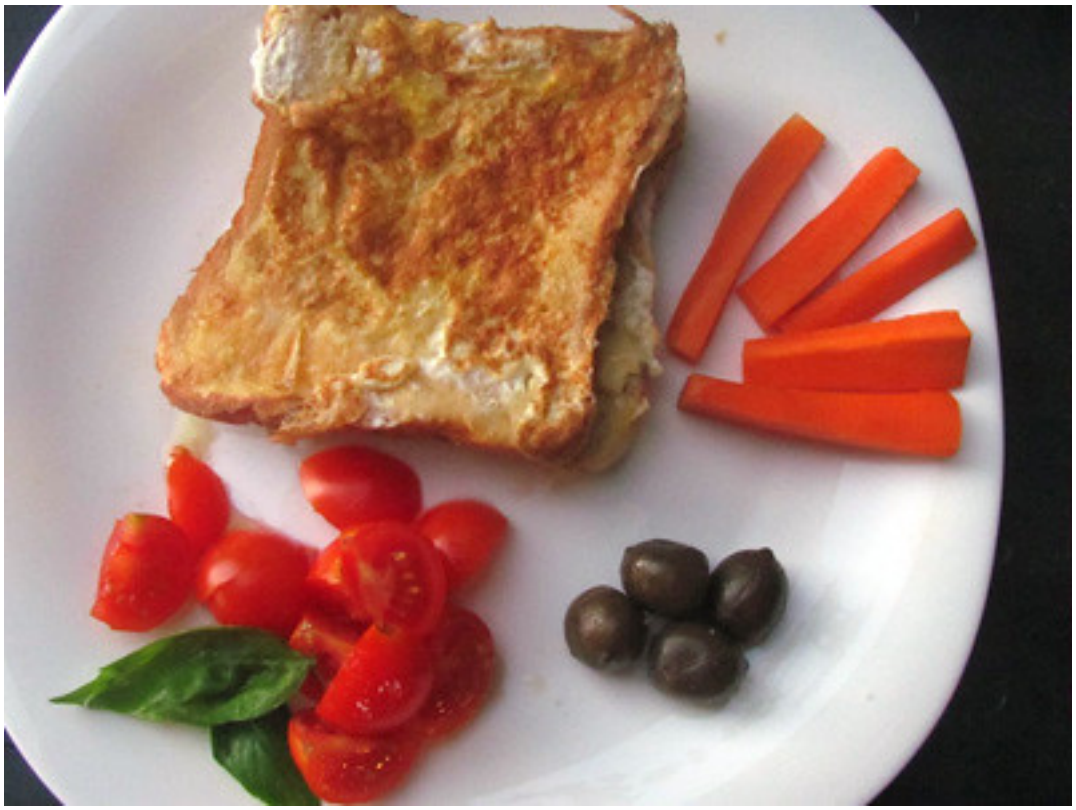


Quella sera mi scocciava proprio fare una cena completa e anche apparecchiare, faceva caldo e avevo voglia di mangiucchiare qualcosa. Ma non le solite porcherie che poi dopo un'ora ti rimettono più fame di prima. E così apro il frigo per vedere cosa c'è di utilizzabile:

ingredienti
2 fette di pane per toast (io ho usato il pane americano, che ha le fette più grandi del solito pancarré)
1 uovo
formaggio a pasta morbida (asiago, emmenthal)
pomodorini
carote
olive

preparazione
in un piatto fondo battiamo l'uovo con un pizzico di sale e poi inzuppiamo entrambe le fette di pane (una per volta) fino a far assorbire tutto l'uovo.
scaldiamo una padella antiaderente e iniziamo con la prima fetta, poi voltiamola dall'altro lato e poi appena sarà cotta poniamola su un piatto con il lato più caldo rivolto verso l'alto. su questo lato poniamo il formaggio tagliato a fettine/striscioline sottili. mettiamo poi a cuocere l'altra fetta

di pane inzuppato, in padella da un lato e dall'altro. e poi poniamolo sopra al formaggio in modo che lentamente si sciolga.
poi in un piatto poniamo i pomodorini tagliati a spicchi, basilico, olive e la carota.

se poi ci mettete accanto una birretta fredda è favoloso!