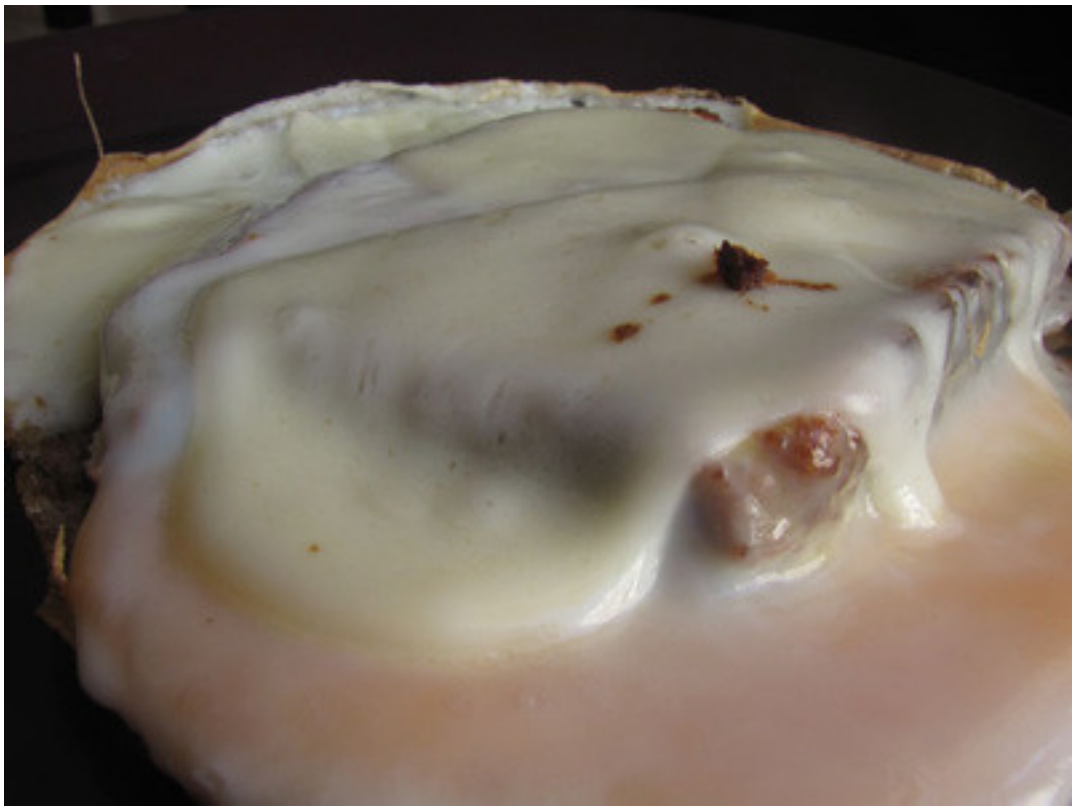


Per la serie: il frigo è vuoto ma io devo pur cenare!

Ingredienti
1 grossa fetta di pane (va bene anche una di 1 o 2 giorni prima)
1 uovo
50 g di formaggio emmenthal a fette
olio d'oliva
sale

Preparazione
Scaldiamo qualche goccia di olio d'oliva in una padella piccola. Appena sarà caldo mettiamoci su a friggere giusto per qualche istante la nostra fetta di pane.
Passiamola da entrambi i lati e poi appoggiamola su un piatto (non di plastica mi raccomando!).
Mantenendo sempre il fuoco acceso nella padellina versiamo il nostro uovo facendolo cuocere un po' ad occhio di bue. Dopo qualche istante mettiamoci sopra la nostra fetta di pane e sopra ancora le fette di formaggio, abbassiamo il fuoco e copriamo con un coperchio (meglio se di

vetro, così vediamo quello che succede).
Dopo pochi minuti il pane verrà inglobato nell'uovo e il formaggio si fonderà. Passiamolo su un piatto piano e, buon appetito!