

Pane fritto con l'uovo *Pani indorau*



TEMPI DI ESECUZIONE:

15 minuti

GRADO DI DIFFICOLTÀ:

Facile

INGREDIENTI (per 4 persone):

8 fette di pane raffermo (preferibilmente *Civraxu*), latte, 3 uova, olio per frittura, sale.

PREPARAZIONE:

Tagliare il pane in fette aventi lo spessore di circa un centimetro e mezzo; preparare due piatti, in uno dei quali versare il latte e nell'altro le uova, che devono essere sbattute e salate; immergere ogni fetta prima nel latte e poi nelle uova. In un'ampia padella far riscaldare l'olio e immergervi le fette di pane; quando risulteranno di un colore dorato, estrarle dall'olio e scolarle su carta paglia.

A QUALE/I PRODOTTO/I TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO.

Grano, dalla cui macinazione si ottengono farina e semola, ingredienti base per la preparazione del pane e della pasta.