

French toast con pancetta e caciocavallo filante

Ingredienti per 4 persone

8 fette spesse di pane in cassetta

4 fettine di pancetta

4 fettine di caciocavallo

2 uova

80 ml. di latte

olio extra vergine d'oliva

Sbattiamo le uova con il latte. Su un tavolo da lavoro mettiamo 4 fette di pane, farciamone ognuna con pancetta e caciocavallo, facendo attenzione che il formaggio non sbordi troppo dal pane. Chiudiamo con un'altra fetta.

Intingiamo i sandwich nella miscela di uova e latte, poi facciamoli dorare in una padella con olio caldo. Scoliamo i sandwich su carta assorbente e portiamoli in tavola caldi, filanti e croccanti.

Al posto del caciocavallo possiamo utilizzare un altro formaggio filante di nostro gusto. Per dare un tocco in piu' , sostituiamo l'olio con il burro chiarificato