

CROSTINI DORATI

Ingredienti per 4 persone:

- fette di pancarrè (o pane casereccio a fette)
- 3 uova
- latte
- sale
- pepe
- olio d'oliva per friggere

Sbattere bene le uova entro una terrina larga, aggiungendo a poco a poco del latte, così da ottenere un composto piuttosto liquido, che va poi dosato di sale e pepe.
Immergere quindi nel composto le fette di pane o pancarrè lasciandovele per qualche minuto affinché si imbevano bene e poi friggerle nell'olio già bollente in padella.
Si servono guarniti in vari modi o così semplicemente, come antipasti caldi.