Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

French toast salati farciti

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo, funghi e verdure
Pfannengerichte

Ingredienti per il ripieno:

- cipolla
- prezzemolo
- olio
- funghi champignon
- 2 uova
- sale, pepe

Preparate le fette di pane come nella ricetta base per i French toast. Per il ripieno, tritate finemente la cipolla e il prezzemolo e soffriggeteli nell'olio. Rosolate brevemente i funghi tagliati a pezzettini, aggiungeteci due uova sbattute e lasciate cuocere bene il composto. Condite con sale e pepe e mettete il ripieno tra due fette di French toast. Come possibili contorni possono essere serviti degli spinaci, altre verdure oppure un'insalata.

Tempo di preparazione: ca. 25 minuti.

Suggerimento: al posto dei funghi champignon, si possono usare altri tipi di funghi, spinaci, asparagi oppure altre verdure.

** vegetariano se si utilizza pane senza strutto*