

VALDOSTANE PROSCIUTTO E FORMAGGIO



COSA SERVE :

- 6 SOTTILETTE DI FORMAGGIO
- PANGRATTATO
- 6 FETTE DI PROSCIUTTO COTTO,
- 12 FETTE DI PANE DA TOAST
- 2 UOVA
- SALE
- 80 GRAMMI DI BURRO

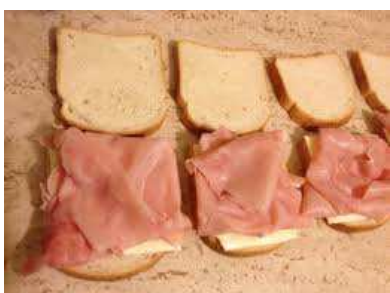
COME SI FA :



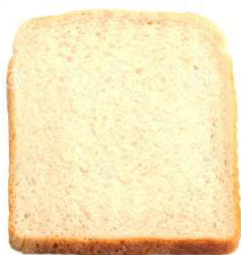
STENDERE LE FETTE DI PANE



METTERE LE SOTTILETTE



**METTERE UNA FETTA DI
PROSCIUTTO SULLE FETTE DI
PANE**



**COPRIRE CON LE FETTE DI
PANE**



TAGLIARE A METÀ I TOAST



IN UNA CIOTOLA ROMPERE 2
UOVE



AGGIUNGERE UN PIZZICO DI
SALE



PASSARE IL TOAST NELLE
UOVA SBATTUTE



FARE SGOCCIOLARE IL TOAST



METTERE IL PANE
GRATTUGIATO IN UN PIATTO



PASSARE IL TOAST NEL PANE
GRATTUGIATO



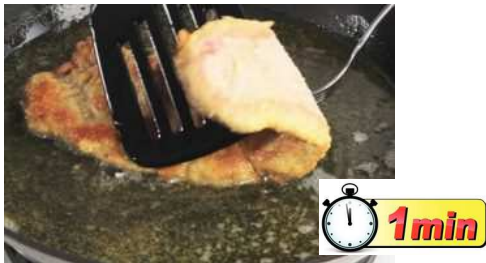
FRIGGERE IL BURRO IN UNA
PADELLA



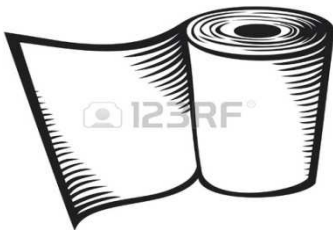
METTERE I TOAST NELLA
PADELLA



CUOCERE UN MINUTO



GIRARE IL TOAST E CUOCERE
UN ALTRO MINUTO



METTERE IN UNA CIOTOLA I
FOGLI DI SCOTTEX



TOGLIERE I TOAST DALLA
PADELLA E METTERLI NEL
PIATTO.