



FRENCH TOAS ALLA BIRRA

Ingredienti

1 bicchiere di birra chiara
8 uova
4 fette di pancarrè
4 fette di emmenthal affettato sottile
sale e pepe q.b.
burro q.b.

Procedimento

Bagnare velocemente le fette di pancarrè nella birra.

In una ciotola sbattere le uova, con il sale e il pepe, poi immergere in questo composto le fette di pancarrè.

Farle riposare immerse nell'uovo per qualche minuto.

Quando le fette di pane avranno assorbito tutto l'uovo, scolarle e passarle in padella assieme a una noce di burro, rigirandole un paio di volte finché non saranno ben cotte e dorate da entrambi i lati.

Porle ad asciugare su carta da cucina.

Tagliarle a metà e farcire con le fette di emmenthal, rimettere in padella per un minuto, fino a quando il formaggio non si sarà sciolto.

Servire accompagnando con fresca insalata.