



PANE, ZUCCHERO, FRAGOLE E CAPRINO

Ingredienti

Pane (possibilmente del giorno prima)

Zucchero q.b.

Albume q.b.

Latte q.b.

Olio di semi di girasole

2 lime

1 cestino di fragole

Formaggio caprino fresco q.b.

Gelato (gusto a proprio piacere)

Procedimento

Tagliare il pane a fette, eliminando la parte della crosta.

Passare nel latte e nell'albume, successivamente friggerle.

Passare la fetta di pane ottenuta nello zucchero semolato.

Cuocere leggermente le fragole con succo di limone, facendo in modo che restino intere.

IMPIATTAMENTO

Alla base del piatto posizionare il pane, adagiando due fette sottili di formaggio caprino.

Aggiungere le fragole, completando con gelato a proprio piacere (possibilmente gusto frutta)