French Toast al pomodoro con caprino e rucola

Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Formaggio Spalmabile o caprino: q.b.
- Latte (vegetale o vaccino): 50 ml
- Olio Extra Vergine: q.b.
- Origano: q.b.
- Pan Bauletto Integrale: 5-6 fette
- Rucola: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 2

Preparazione

In un piatto rompere le uova, aggiungere la **Passata di pomodoro Pomì**, il latte, il sale, l'origano e sbattere con una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Inzuppare una ad una le fette di pane da entrambi i lati e cuocerle in una padella antiaderente leggermente unta d'olio.

Dopo 3-4 minuti girare le fette e farle cuocere dall'altro lato.
Farcire con formaggio e spalmabile e rucola.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 ml