

## French Toast al pomodoro con caprino e rucola



**Tempo di preparazione:** 15 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (2/3 persone)

- Passata Classica 3x200g 50 ml
- **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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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.