

Cavieddi indorati

Ingredienti

Per 4 persone

- 4 fette pane pugliese
- olio d'oliva extravergine
- 2 uova
- sale



Preparazione: sbattere leggermente le uova con un pizzico di sale.

In una padella ampia scaldare l'olio; frattanto rigirare le fette di pane una ad una nell'uovo sbattuto. Quando l'olio è caldo ma non bollente tuffarvi una alla volta le fette di pane e farle dorare. Mangiarle belle calde.