



Ricetta delle Cruste d'pan

Cruste d'pan (Croste di pane)

Ingredienti:

filone di pane;
latte;
sale;
uova;
burro;
olio.

Preparazione:

Prendere il filone di pane e tagliarlo a fette. Mettere le fette a bagno nel latte e sale, strizzarle e passarle nell'uovo sbattuto. Far friggere ciascuna fetta nel burro e olio caldo per circa 10 minuti.

www.comune.locana.to.it