



*Un classico toast alla francese ...
perfetto per il brunch nel weekend.*

Ingredienti:

*acciughe o alici sott'olio 4
formaggio brie 200 grammi
burro 40 grammi
prosciutto cotto 240 grammi
sale q.b.
pepe q.b.
scalogno 1
uova 4
pomodoro ramato 1
pancarré 8 fette*

Preparazione:

- 1) Prendi il pancarré, adagia su ogni fetta il brie tagliato a fettine sottili e il prosciutto cotto. Continua a preparare la ricetta del toast alla francese scottando un pomodoro in acqua bollente per 1 minuto: toglila buccia e i semi e taglialo a pezzetti.*
- 2) Mondala e affetta finemente lo scalogno, poi mettilo a rosolare in una padella con il burro: aggiungi infine il pomodoro e le acciughe. Sguscia 4 uova e cuocile, prestando attenzione a tenerle divise.*
- 3) Scalda i toast, adagiali su 4 piatti, sistema su ognuno un uovo fritto e una parte di acciughe, scalogni e cubetti di pomodoro. Aggiusta di sale e pepe e servi subito il toast alla francese.*

