



Ricetta con Sandwich Bianco Dailybread

Sandwich soffice con frittata allo speck

Ingredienti

- 4 uova
- 1 conf. sottilette
- 200 g di speck di Sauris
- 1 pomodoro cuore di bue
- 200 g di maionese
- due fette di pomodoro
- sale, pepe, olio evo q.b.

Preparazione

Sbattete le uova in una terrina, unite 4 sottilette tagliate a dadini, 100 gr. di speck a striscioline sottili e aggiungere sale, pepe. Versare il composto in un tegame e cuocere la frittata 10/15 minuti per lato a fuoco medio/basso coprendo con un coperchio. Una volta cotta tagliarla a rettangoli, più o meno delle dimensioni della fetta di pane. Tagliare il pomodoro a fette e condirlo con olio e sale. Cominciare a comporre i sandwich spalmendo la maionese e sovrapponendo la frittata, lo speck a fette, la sottiletta, il pomodoro.