



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Gran Carré Dailybread

Toast con uova sode e bacon

Ingredienti

- 8 fette di Gran Carré DailyBread
- 4 uova sode
- bacon
- lattuga
- formaggio spalmabile
- sale
- pepe
- erba cipollina

Preparazione

Fai bollire le uova e tagliale a fette. In una pentola antiaderente fai rosolare il bacon fino a renderlo croccante. Spalma 4 fette di pane con abbondante formaggio spalmabile, cospargi con sale, pepe ed erba cipollina tritata, aggiungi poi le fette di uovo insieme al bacon. Completa con una foglia di lattuga e copri con una fetta di pane. Cucina il toast per qualche minuto in padella fino alla sua doratura e servilo caldo.