

P

ane e miele

2 fette di pane brioche
o in cassetta

1 uovo

50 gr di prosciutto

50 gr di emmental

Una noce di burro

1 pezzetto di miele in
fave

1. Iniziamo preparando il pane: tagliamo le fette di pane brioche o in cassetta.
2. Aggiungiamo il prosciutto e l'emmental sulla fetta di pane e chiudiamo con l'altra fetta.
3. Nel frattempo, sbattiamo l'uovo in una ciotola e ci inzuppiamo il pane facendo attenzione a tenerlo compatto.
4. Aggiungiamo una noce di burro nella padella e facciamo sciogliere. Dopodiché aggiungiamo il pane alla padella con il burro fuso e giriamo con una spatola finché non è cotto a puntino.
5. Infine a piacere un pezzetto di miele in fave sulla fetta di pane e lasciando scioglierla lentamente.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

Buon appetito!

