

CANNAMELA

English Breakfast



Ingredienti

- 8 uova
- 8 fettine pancetta fresca affumicata
- 250 g pomodori
- 8 fette pane in cassetta
- qb Sale Affumicato al legno di faggio CANNAMELA
- 10 g olio extravergine d'oliva



Porzioni
4 persone



Portata
Piatto
unico



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
Fritto



Kcal per
persona
398.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tostare il pane e conservare in caldo.
- 2 Affettare i pomodori e friggerli in una larga padella unta, poi trasferire nei piatti e completare con tre giri di **sale affumicato al legno di faggio CANNAMELA**.
- 3 Scaldare nuovamente la padella e arrostire due fette di pancetta. Spostare lateralmente nella padella la pancetta e sgusciare due uova.
- 4 Cuocere le uova all'occhio di bue, salare con 2 giri di **sale affumicato al legno di faggio CANNAMELA** e disporre nel piatto a lato dei pomodori.
- 5 Procedere alla cottura delle altre uova e della pancetta affumicata.
- 6 Disporre nel piatto le fettine di pancetta.
- 7 Completare con il pane tostato e servire.