

Centro tavola salato con la baguette



Ingredienti:

1 baguette

100 g scamorza affettata

100 g speck

3 uova

200 ml latte

sale, pepe, origano

Taglia la baguette a fette.

Sbatti in una grande ciotola le uova con sale, pepe, origano e aggiungi il latte. Inzuppa le fette di pane in questa miscela.

In una teglia a ciambella ricostruisci la baguette mettendo tra le fette un pezzo di scamorza e una di speck. Una volta formata la ciambella versa sopra quello che è rimasto delle uova e latte. Completa con qualche pezzo di scamorza.

Metti la teglia nel kit forno, copri con la cupola San Pietro e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 15 minuti, fiamma media 15 minuti, spento in auto cottura 15 minuti.

Decora con insalata e pomodori per renderla più vivace.

Eliza Sestov