



Cavalieri poveri

Ingredienti

una fetta per persona di pane francese o pane al caffè

1 uovo

1 ½ tazza di latte

un pizzico di sale

Per la frittura:

burro o margarina

Per guarnire:

marmellata di mirtilli

panna montata

Köyhät ritarit.

Ricetta di **"RANACIDA"** pubblicata in occasione dello "Speciale cucina finlandese".

Tagliare una fetta spessa di pane per ciascuna persona. Sbattere le uova e incorporarle al latte e aggiungere un pizzico di sale. Immergere le fette nel preparato di uova e latte.

Friggere fino a doratura su entrambi i lati.

Servire caldi con sopra un po' di marmellata di mirtilli. Se, invece, li servite con sopra della panna montata, i vostro "poveri cavalieri" diventano "cavalieri ricchi".