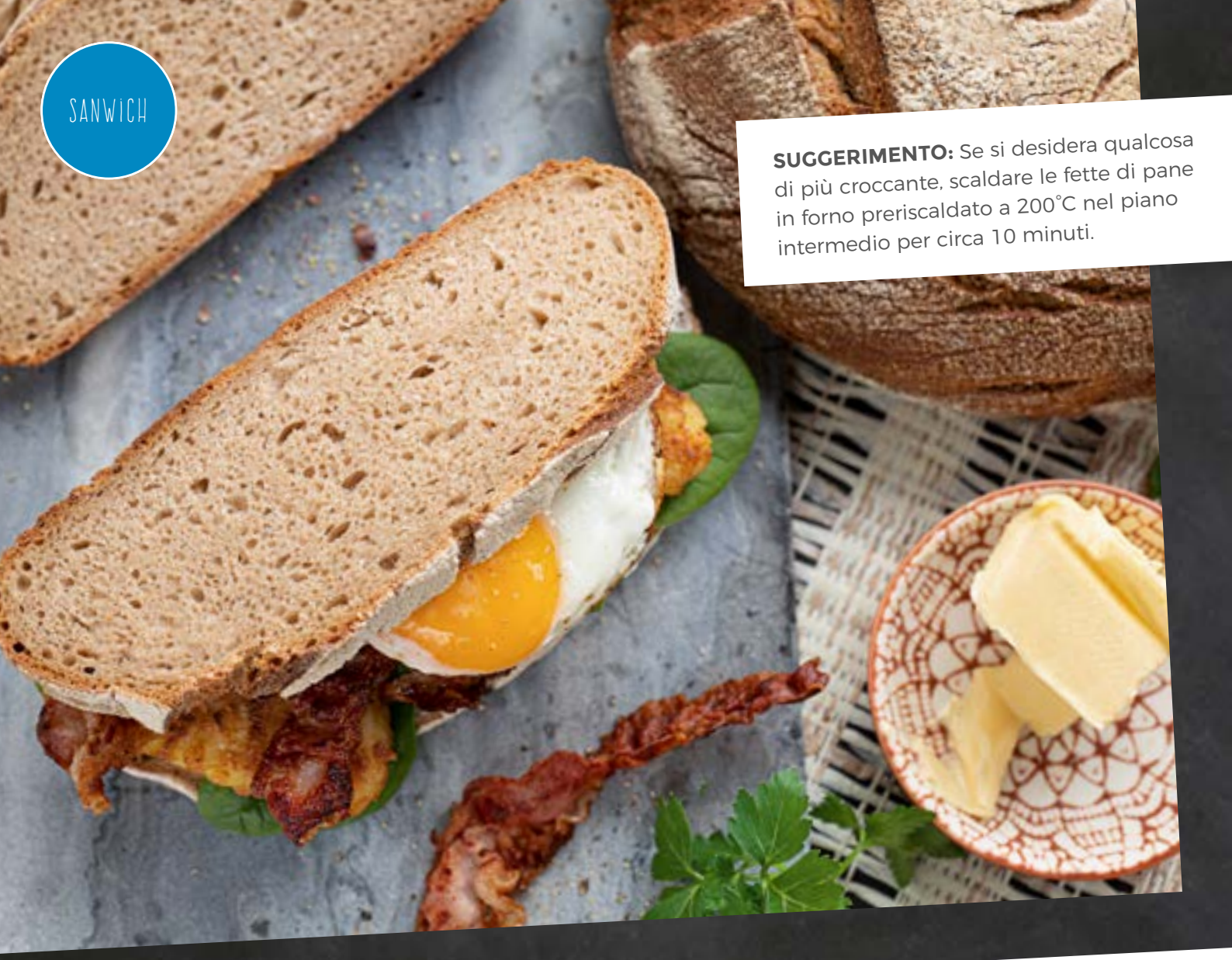

SUGGERIMENTO: Se si desidera qualcosa di più croccante, scaldare le fette di pane in forno preriscaldato a 200°C nel piano intermedio per circa 10 minuti.

Gröstl tirolese

con rösti di patate, pancetta e uova al tegamino

Per 10 sandwich:

20 fette di pane di pasta madre senza lievito, art. 1496
20 rösti di patate
160 g pancetta
150 spinaci in foglioline
10 uova
burro
salsa al formaggio

1. Spalmare le 10 fette di pane con del burro. Lavare gli spinaci e adagiarli sulle fette di pane.
2. Scaldare olio in una padella e arrostire leggermente i rösti per 3 minutui da ogni parte. Arrostire leggermente anche le fettine di pancetta. Per finire rompere le dieci uova e friggerle al tegamino.
3. Adagiare poi sul pane , i rösti, la pancetta e un uovo al tegamino per panino. Arricchire con salsa al formaggio e chiudere il sandwich con una seconda fetta di pane.