

ANTIPASTI

Toast rustico con la frittata

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 6 persone

Pane casereccio	12 fette
Uova	6
Funghi champignon freschi	400 g
Prezzemolo	1 mazzetto
Melanzane grigliate	6 fettine
Funghetti sottovetro al naturale	100 g
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	

Preparazione

- 1 Pulite gli champignon, lavateli rapidamente e affettateli. Fateli rosolare in una padella antiaderente con 2 cucchiaini d'olio a fiamma vivace. Bastano cinque minuti.
- 2 Mescolate spesso e salateli al termine della cottura. Battete le uova in una ciotola con un pizzico di sale. Unite il prezzemolo tritato fine e aggiungete i funghi rosolati.
- 3 Scaldate un paio di cucchiaini di olio in una padella molto larga, versate il composto e fate rapprendere bene la frittata da entrambi i lati. A fine cottura tagliatela in sei porzioni.
- 4 Tostate il pane e farcite le fette con la frittata, le melanzane e i funghetti sgocciolati. Servite i panini ben caldi.