Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

French toast al vino

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo e le eccedenze di vino
Dolci caldi
Ricetta base e variazioni dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

- ½ l di latte
- 4 uova
- zucchero vanigliato
- 1 pz di sale
- ½ CT di cannella
- pane raffermo
- pangrattato
- burro per rosolare
- zucchero

Immergete le fette di pane nel vino rosso o bianco, al posto del latte. Poi impanate con uova sbattute e pangrattato e preparate il pane come da ricetta base dei French toast.

** vegetariano se si utilizza pane senza strutto e vino chiarificato senza coadiuvanti tecnologici di origine animale, come la gelatina*