

TOAST RUSTICO CON LA FRITTATA

Ingredienti per 6 persone:

- 12 fette di pane casereccio,
- 6 uova,
- 400 g di funghi champignon freschi,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 6 fettine di melanzane grigliate,
- 100 g di funghetti sottovetro al naturale,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite gli champignon, lavateli rapidamente e affettateli.

Fateli rosolare in una padella antiaderente con 2 cucchiai d'olio a fiamma vivace.

Bastano cinque minuti.

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.

Scaldare un paio di cucchiai 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.

Tostate il pane e farcite le fette con la frittata, le melanzane e i funghetti sgocciolati.

Servite i panini ben caldi.