

French toast con avocado, feta e juice di pomodoro

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Medium



Ingredienti

- Avocado: 12 fettine
- Burro: q.b.
- Feta: 4 fettine
- Pan brioches: 8 fette
- Uova: 2
- Zucchero di canna: q.b.

Preparazione

1. Passare le fette di pan brioches nella farina e di seguito nell'uovo.
2. Una volta impanate cuocerle qualche minuto per lato in una padella con una noce di burro.
3. Disporre su una fetta di pan brioches 3 fettine di avocado e una fettina di feta.
4. Aggiungere un po' di **Pomì Ketchup** e coprire con l'altra fetta di pan brioches.
5. Servire con una piccolissima spolverata di zucchero di canna.

For this recipe we used:

Ketchup q.b.

