



Torta Salata di Panettone

Somun Böregi



1 pangrado
2 uova
2,5 bicchieri di latte
2 bicchieri di formaggio a bianco gratugiato
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale

- # Pangrado si fetta , poi si taglia come zucchero in quadrato.
- # Si olia un vassoio rettangolato , i pani fettati si filano bene in spesso.
- # Le uova si mettono in una ciotola profonda. Si miscelano bene poi sopra si aggiungono olio vegetale e latte poi si aggiunge sale e si miscelano bene.
- # La miscelata si mette bene perfettamente sopra dei pangradi fettati nel vassoio.
- # L'ultimamente sopra si aggiunge il formaggio gratugiato.
- # Poi si inserisce nel posto sotto dello frigo. Si lascia ad aspoettare minimo per una notte intera.
- # Il giorno dopo si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finchè le sopre si arrossiscono.
- # Si tagliano dimensione della scatolina di fiammifero. Si servirsi in mezza calda.

Nota: Per il posto del formaggio a bianco si può utilizzare il formaggio a grasso.