

# Ricette a quadretti

## Il mio pain perdu per il World Nutella Day



Devo dire che non sono un'amante del cioccolato però, di tanto in tanto, me ne viene una voglia compulsiva e, in quelle occasioni, devo assolutamente mangiare la classica fetta di **pane e nutella!**

Questa è invece una versione un po' più elaborata che trae ispirazione dal *pain perdu* francese e posto oggi in occasione del **World Nutella Day**.

Si tratta di un evento nato ed organizzato sul web da [Ms Adventures in Italy](#) e [Bleeding Espresso](#) e giunto ormai alla settima edizione. L'idea è di chiamare a raccolta tutti gli amanti della Nutella e condividere ricette, foto e video per celebrare la crema alla nocciola più famosa al mondo!

N. porzioni: 2

Tempo: 15 min

### Ingredienti

- 4 fette pan brioche (o pane morbido)
- 1 banana
- qb Nutella
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere latte
- 30 gr zucchero

- qb burro

## Istruzioni

1. Tagliare a rondelle sottili la banana.
2. Spalmare la Nutella su due fette di pan brioche, adagiarvi sopra le rondelle di banana e chiudere con le altre due fette di pan brioche, formando un sandwich.
3. Sbattere l'uovo col latte ed un cucchiaino di zucchero e inzupparvi delicatamente i sandwich.
4. Scaldare il burro in padella e, quando spumeggia, friggervi i sandwich girandoli un paio di volte, finchè diventino un pochino croccanti.
5. Asciugare su carta assorbente e spolverizzare con lo zucchero restante.

Qui e qui altre due ricette a base di Nutella.

