

Pane fritto con l'uovo, la ricetta siciliana semplice e geniale

Autore: Redazione

Data: 12 Febbraio 2025



Il **pane fritto con l'uovo**, nella sua **semplicità**, è un perfetto esempio dell'ingegnosità della cucina siciliana. Una ricetta nata dalla creatività in tempi in cui, con pochi ingredienti, si tirava fuori qualcosa di gustoso e anche sfizioso. Un [piatto di riciclo](#) e che dà nuova vita al pane raffermo. Molti di noi lo conoscono già, ma ogni occasione è buona per **parlarne di nuovo!**

Questa ricetta è stata protagonista anche durante la trasmissione [Le Ricette del Convento](#) di **Food Network**, presentata dai simpaticissimi don Salvatore, don Anselmo e don Riccardo. I monaci dell'Abbazia delle Scale hanno aperto la **scatola dei ricordi di molti telespettatori**, suggerendo una preparazione che non ha nulla da invidiare, in quanto a gusto, ad altre ben più complesse.



Presentandola, proprio don Anselmo ha raccontato che negli anni Cinquanta non c'era grande disponibilità e, di tanto in tanto, fra Carmelo **preparava questo pane fritto**. Un piatto importante, perché non si butta via nulla, è sfizioso e fornisce energia, essendo alla portata di tutte le tasche. Si può anche realizzare [una versione dolce](#): basta sostituire l'uovo con il latte e coprirlo con lo zucchero. La ricetta è un ritorno alle origini, un'**ottima alternativa per i bimbi**, per dare loro qualcosa di genuino, proprio come facevano le nonne. In più, si esalta la tradizione siciliana, con pochi ingredienti che saziano. Insomma: un piatto che, magari, non ha un aspetto particolare, ma che richiama alla memoria i ricordi e scalda il cuore!

Ingredienti e procedimento

- Pane raffermo a fette, 500 g
- Uova, 2
- Pecorino grattugiato, 50 g
- Olio per friggere
- Sale e pepe

Per fare il pane fritto con l'uovo, dovete anzitutto preparare tutti gli ingredienti. Sbattete le uova e conditele con pepe, pecorino e poco sale (il pecorino è già molto saporito). Intingete le fette di pane raffermo nel composto a base di uova e assicuratevi che siano ben imbevute. **Eventualmente potete aggiungere un uovo** (valutate a seconda della quantità assorbita dal pane).

Qualora il pane fosse davvero troppo duro, bagnatelo con un po' d'acqua. Nel frattempo, avrete fatto scaldare bene l'olio, quindi potete iniziare a friggere. Quando le fette sono ben dorate, fatele scolare su carta assorbente, in modo da eliminare eventuale olio in eccesso. **Buon appetito!**

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pane-fritto-con-uovo-ricette-del-convento/>

Generato il 19/04/2025