Toast alla francese con pere ai fiori di sambuco

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4

Fette biscottate, «Arme Ritter», French toast, pain perdu – quasi ogni paese ha la sua versione di questo piatto, originariamente creato per dare nuova vita al pane raffermo. Il pane secco assorbe il composto di uova e latte, diventando tenero e umido all'interno e leggermente croccante all'esterno.

Pere al sambuco

2 cucchiai di burro

500 g pere mature, sbucciate, a spicchi

4 cucchiai gelatina di sambuco

1 cucchiaio acqua

1 anice stellato

1 pizzico cannella

Toast alla francese

300 ml latte

2 uova

2 pizzichi sale

400 g pane di un giorno, a fette

2 cucchiai di burro per arrostire

80 g di zucchero

2 cucchiaini cannella

Pere al sambuco

Sciogliere il burro in una padella a fuoco medio (livello 5–6). Aggiungere le pere e rosolare brevemente. Aggiungere la gelatina di sambuco, l'acqua, l'anice stellato e la cannella, quindi coprire e cuocere a fuoco basso (livello 3-4) per circa 10 minuti. Rimuovere il coperchio e ridurre leggermente il liquido a fuoco medio (livello 5-6). Coprite le pere e mettetele da parte.

Toast alla francese

Mescola insieme il latte, le uova e il sale in un piatto fondo. Aggiungere le fette di pane in lotti e lasciarle in ammollo per circa 3 minuti, girarle e lasciarle in ammollo per altri 3 minuti. Scalda un po' di burro chiarificato in una padella antiaderente a fuoco medio-alto (livello 6-7). Friggere le fette su entrambi i lati in lotti per circa 3 minuti per lato fino a doratura. Mescolare lo zucchero e la cannella su un piatto piano, girare per ricoprire il toast francese con lo zucchero alla cannella mentre è ancora caldo e servire con le pere al sambuco.

Consigli

Invece di sambuco e pera, servire composta di frutta di stagione o confettura.

La miscela per l'ammollo può essere aromatizzata a piacere, ad esempio con scorza d'arancia, cannella, vaniglia, spezie per pan di zenzero o anche un pizzico di pepe.

Il toast francese può essere preparato anche in versione salata: invece di ricoprirlo con zucchero e cannella, cospargere con formaggio grattugiato finemente e servire con un'insalata.

Accessori

Padella antiaderente (28 cm ø)

Pentola con coperchio (16 cm ø)

Ulteriori informazioni

Creata il	07.04.2026