

Fette di pane con uova

È un piatto molto semplice e veloce che un tempo veniva cucinato anche all'aperto, nei prati o in montagna, come ristoro nei momenti di riposo durante il taglio e la raccolta del fieno.

Come ingredienti bastano del pane vecchio, non troppo duro, tre o quattro uova, del latte, sale, pepe e un po' di burro.

Si taglia il pane a fette abbastanza sottili, ma non troppo, perchè non si devono rompere e si passano nel burro ben caldo finchè diventano dorate da entrambi i lati.

A parte, in una ciotola, si mettono le uova con un po' di latte, si aggiunge il sale, il pepe e si versano sopra le fette di pane.

Cuocere fino alla cottura delle uova.

In alcune versioni non si mette il latte con l'uovo, altri invece mettono le fette di pane nel latte per ammorbidirle prima di rosolarle nel burro.

In ogni caso il risultato è sempre ottimo.



Le uova sul pane, come vengono fatte a Ornavasso, paese di origini walser della bassa Ossola, possono essere gustate ed apprezzate durante la manifestazione “La vita tra Leponti e Walser 2000 anni di storia tra miti e leggende” che ogni anno la popolazione e gli Enti del paese organizzano la prima domenica di maggio.

Un vero tuffo nel passato...rivivono miti, leggende, usanze, costumi, ricette.

Ornavasso, per la sua posizione geografica, è da sempre considerato la porta dell'Ossola. Secondo la leggenda la sua fondazione si deve a dodici coppie di giovani sposi fuggiti da oltralpe dopo aver ucciso il tiranno. Comunque, leggenda a parte, la sua origine walser è sicura ed avvalorata dal dialetto e dalle consuetudini dei suoi abitanti.