

... INIZIAMO CON IL RIUTILIZZO DEL PANE SECCO



Buttare il pane è davvero un peccato. Per fortuna, il pane raffermo può essere riutilizzato per la preparazione di numerose ricette.

Eccone alcune veloci e golose:

- 1. PANGRATTATO:** per preparare il pangrattato bisogna tritare finemente il pane secco e metterlo in contenitori chiusi ermeticamente.
- 2. CROSTINI PRONTI:** se tagliamo il pane secco a tocchetti e poi lo mettiamo in padella per qualche minuto a tostare, o nel forno, avremo degli ottimi crostini.
- 3. BRUSCHETTA:** scaldando al forno le fette di pane secco potremo avere delle ottime bruschette da condire con olio e sale, con il pomodoro oppure verdure crude o saltate in padella.
- 4. PANZANELLA:** per preparare questo piatto occorrono: pane casereccio raffermo, qualche foglia di basilico, pomodoro, insalata, cipolla, cetriolo, olio d'oliva, aceto, sale, pepe. Affettare il pane e bagnarlo con acqua, strizzarlo e condirlo con tutte le verdure, l'olio, l'aceto ed il sale.
- 5. SOUFFLE' DI PANE:** per preparare il soufflé di pane occorre: 4 fette di pane raffermo, 4 cucchiaini di latte, 2 uova, formaggio filante. Bagnare il pane con il latte, aggiungere tuorli d'uovo e gli albumi montati a neve, salare, versare in una teglia imburrata e aggiungere il formaggio. Infornare a 180° finché il formaggio non sarà dorato. Servire caldo.
- 6. TORTA DI PANE DOLCE:** la stessa ricetta descritta sopra ma aggiungendo uvetta rinvenuta in acqua e passata nella farina, 1 cucchiaino di zucchero e la scorza di limone grattugiata. Versare il tutto in una padella con olio caldo e fare cuocere come se fosse una frittata su entrambi i lati. Togliere e asciugare dall'olio in eccesso con la carta del pane. Spalmare della marmellata e servire tiepida.

... E ORA SPERIMENTIAMO INSIEME!

Riciclamo il pane raffermo e avanzi di formaggio in...

Gnocchi con pane raffermo

Ingredienti (per 4 persone)

- 250 gr di pane raffermo, possibilmente ai cereali
- 150 gr di farina 00
- 200 ml di acqua

Preparazione

1. Passate al mixer a lame o nel robot da cucina il pane raffermo, aggiungete la farina, mescolate e poi versate a poco a poco l'acqua: dovrete ottenere un composto lavorabile come quello degli gnocchi di patate.
2. Fate riposare il composto ottenuto per circa un'ora in frigorifero, avvolto nella pellicola trasparente e una volta trascorso questo tempo formate dei cilindri di 1 cm di diametro e ritagliate gli gnocchi.
3. Decorateli mediante il tagliere riga gnocchi di legno oppure utilizzando una forchetta e poi riponeteli sopra un panno spolverizzato di farina.

Come suggerimento proponiamo di gustarli con questa ottima salsa di formaggi

Ingredienti (per 4 persone)

- Formaggi misti grattugiati (ad esempio gorgonzola, pecorino, taleggio, no mozzarella)
- 1 cucchiaino di amido di mais (maizena)
- 200 ml circa di latte
- 4 carciofi
- Olio extravergine d'oliva qb
- Sale e pepe qb

Per quanto riguarda invece la preparazione della salsa:

1. Riponete i formaggi in un pentolino, aggiungete un cucchiaino di maizena e poi coprite con latte freddo.
2. Mettete sul fuoco e fate sciogliere la salsa a fuoco molto basso fino a quando i formaggi non risultano sciolti e la salsa addensata.
3. A questo punto mettete da parte per un attimo la salsa, prendete una padella abbastanza larga e riponetevi i carciofi tagliati a fettine non troppo sottili. Aggiungete uno spicchio di aglio e 4 cucchiaini di olio.
4. Aggiungete anche un mestolo di acqua e fate cuocere per circa 5 minuti.
5. A questo punto versate gli gnocchi in acqua bollente salata e poi scolateli non appena vengono a galla e versateli nella padella con i carciofi. Fate insaporire a fuoco alto mescolando delicatamente e poi trasferite gli gnocchi nei piatti e aggiungete la salsa di formaggi.

