

RICETTE ANTISPRECO



PRIMI PIATTI CON PANE RAFFERMO

dalle tradizioni regionali italiane

classe 3BPE I.S. FALCONE- Gallarate -

TORTA DI PANE RAFFERMO

Ingredienti:

300g di pane raffermo

1 uovo

80ml latte intero

Prezzemolo

20g formaggio grattugiato

Sale

Pepe

100g prosciutto cotto

100g mozzarella

Olio evo

Procedimento:

Prendere il pane e tritarlo grossolanamente e metterlo in una ciotola.

Unire il latte e lasciarlo riposare 10 minuti, strizzarlo ed unirlo al prezzemolo tritato, il parmigiano sale e pepe.

Aggiungere le uova e mescolare tutto molto bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare riposare 10 minuti in frigo, prendere l'impasto e dividerlo in due.

Con la prima parte foderare una tortiera da 20cm di diametro oleata.

Unire al centro il prosciutto cotto e mozzarella. Coprire con il resto dell'impasto al pane.

Infornare a 180 c° per 30-35 minuti.

Una volta pronta sfornare e lasciare intiepidire per 5 minuti.

RICETTE ANTISPRECO



PRIMI PIATTI CON PANE RAFFERMO

dalle tradizioni regionali italiane

classe 3BPE I.S. FALCONE- Gallarate -

PASSATELLI

Ingredienti:

Pane vecchio
Formaggio stagionato
Uova
Sale
Noce moscata
Scorza di limone

Preparazione:

Creare il pangrattato con il pane vecchio. Fatto ciò prendere una ciotola e mettere dentro il pangrattato e unirvi il parmigiano, il sale, la noce moscata e la scorza di limone e mescolare il tutto per bene.

Prendere questo composto e fare un buco al centro dove verranno versate all'interno le uova.

Aggiungere le uova e mescolate il tutto con una frusta e poi impastare con le mani per formare un panetto.

Far riposare l'impasto per un'ora coperto dalla pellicola.

Schiacciare l'impasto con lo schiacciapate per dargli la classica forma dei passatelli.

Fatto ciò fare riposare per altri 30 minuti.

Servirli in brodo, ricetta tradizionale romagnola, oppure asciutti con un sugo a piacere.

RICETTE ANTISPRECO



PRIMI PIATTI CON PANE RAFFERMO

dalle tradizioni regionali italiane

classe 3BPE I.S. FALCONE- Gallarate -

CANEDERLI

Pane rafferma 250 g
Speck 150 g
Cipolle bianche 50 g
Uova (medie) 2
Latte intero 250 g
Burro 10 g
Pepe nero q.b.
Prezzemolo q.b.
Erba cipollina q.b

Bagnare il pane con il latte, e lasciarlo in frigorifero tutta la notte;

Strizzare il pane, aggiungere le uova, lo speck precedentemente fatto rosolare in padella con il burro e la cipolla, poi aggiungere le uova, il prezzemolo, l'erba cipollina, pepare e salare.

Impastare tutto con le mani e lasciare riposare in un recipiente coperto per mezz'ora. Se serve aggiungere pan grattato.

Bagnarsi le mani e con l'impasto formare delle "polpette" della stessa grandezza.

Si possono fare cuocere in brodo vegetale o di carne, 15 minuti, oppure bollire e passarli in padella con burro e salvia.

RICETTE ANTISPRECO



PRIMI PIATTI CON PANE RAFFERMO

dalle tradizioni regionali italiane

classe 3BPE I.S. FALCONE- Gallarate -

PANADA della tradizione trentina ed emiliana

Ingredienti per 4 persone:

Pane rafferma 400 g

Brodo di carne 2 l

Burro 40 g

Parmigiano grattugiato q.b. o un altro tipo di formaggio

Sale q.b

Pepe q.b.

Procedimento:

Preparare il brodo di carne e filtrarlo, tagliare il pane rafferma in pezzi, in una pentola versare il brodo e il pane e cuocere dolcemente per un'ora, salare e pepare, prima di servire aggiungere il burro e il parmigiano grattugiato per mantecare.



RICETTE ANTISPRECO



PRIMI PIATTI CON PANE RAFFERMO

dalle tradizioni regionali italiane

classe 3BPE I.S. FALCONE- Gallarate -

PANZANELLA LIGURE

ricetta per 2 persone:

2 fette spesse di pane ligure, raffermo
2 carote pelate e tagliate a fettine sottili
1 cetriolo
pomodorini tagliati a spicchi
olive nere liguri
mozzarella
erbe aromatiche
una manciata di pinoli tostati
qualche fettina sottile di porro
acqua qb
olio, sale, aceto a piacere

Procedimento:

Per prima cosa, in una ciotola, inumidire il pane raffermo con qualche cucchiaio di acqua fredda, procedere poco per volta in modo da calibrarne per bene la quantità, il pane non deve esserne zuppo ma semplicemente ammorbidito, contemporaneamente spezzettato a tocchetti con un coltello e aggiungete un cucchiaio di aceto.

Con un paio di forbicine spezzettare le erbe aromatiche e unirle al pane, coprire con pellicola per alimenti e lasciare in frigo a insaporire per qualche ora.

Un'oretta prima di servirlo inizia a condire la Panzanella: aggiungere al pane le verdure tagliate a fettine, le olive, la mozzarella tagliata a pezzettini e il sale. I pomodorini e i pinoli tostati vanno aggiunti per ultimo, il primo perchè se fatto con troppo anticipo rischia di inacidire il tutto, i secondi invece per mantenerne la croccantezza.

RICETTE ANTISPRECO



PRIMI PIATTI CON PANE RAFFERMO

dalle tradizioni regionali italiane

classe 3BPE I.S. FALCONE- Gallarate -

GNOCHI DE PAN

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. pane raffermo

2 uova

3 cucchiari parmigiano

250 gr farina 00

150 gr. mortadella, pancetta o salumi vari

q.b. prezzemolo

q.b. sale-pepe

q.b. latte

Procedimento:

ammollare il pane con il latte poi strizzarlo e unirlo con le uova precedentemente sbattute

aggiungere poi sale, pepe, prezzemolo, salume scelto tagliato a cubetti ed il parmigiano.

Come ultimo ingrediente aggiungere la farina che servirà per dare al composto una consistenza semi dura così da riuscire a fare poi gli gnocchi, la farina potrà essere messa in maggiore o in minore quantità in base al vostro impasto.

Una volta raggiunta la consistenza ideale formare delle palline circa 5 cm di diametro

cucinarle in acqua bollente salata. Saliranno a galla quando cotte, scolarli con un mestolo forato e procedere al condimento: a Trieste si preferisce un sugo di Goulash o sugo d'arrosto.

RICETTE ANTISPRECO



PRIMI PIATTI CON PANE RAFFERMO

dalle tradizioni regionali italiane

classe 3BPE I.S. FALCONE- Gallarate -

GNOCCHI DI PANE NERO CON CIPOLLA ROSOLATA

Ingredienti per 4 persone:

350g pane nero raffermo
500ml latte di riso
100g farina di segale integrale
100g farina 00
2 uova
8g sale
q.b. noce moscata
q.b. pepe

Preparazione:

Tagliare il pane e lasciarlo a bagno nel latte caldo, finché diventa molle, aggiungere le uova, la noce moscata, sale e pepe.

Unire anche le due farine e mescolare accuratamente, si otterrà un composto denso e cremoso. Lasciar riposare in frigorifero per 3 ore. Lavorare il composto con farina di semola.

Portare l'acqua a bollore e versare gli gnocchi, far cuocere per circa 2-3 minuti e poi trasferirli in una padella con il condimento preferito.

RICETTE ANTISPRECO



PRIMI PIATTI CON PANE RAFFERMO

dalle tradizioni regionali italiane

classe 3BPE I.S. FALCONE- Gallarate -

ZUPPA DI PANE



Ingredienti per 4 persone:

Cipolla bianca 400g
Pane raffermo 12 fette
Pomodori ramati 4
Prezzemolo 3 cucchiari
Olio extra vergine d'oliva 4 cucchiari
Origano 1 cucchiario
Sale e pepe q.b.

Affettate le cipolle, buttatele in 1 litro di acqua bollente leggermente salata e fatele cuocere fino a quando non saranno morbide, a metà cottura unite i pomodori tagliati a fette, il prezzemolo tritato, pepe e l'olio. Preparate 4 fondine in cui avrete disposto a strati fette di pane raffermo, ammorbidite con l'olio e cospargetele con un po' di sale e abbondante origano polverizzato. Ricoprite con la zuppa caldissima e ben mescolata.