

## Ricette con il pane

©www.mammafelice.it

### Uova all'occhio di bue nel pane

pane raffermo  
uova  
burro

Tagliare il pane a fette non troppo spesse e asportare un disco di mollica dal centro di ogni fetta, aiutandosi con una formina taglia biscotti. In una larga padella, sciogliere il burro a fuoco lento. Far dorare il pane sul primo lato, poi girarlo e inserire l'uovo al centro della fetta di pane, dove abbiamo creato lo spazio vuoto, facendolo cuocere finché l'albume si sia ben rassodato.

### Torta salata di pane

spinaci surgelati  
ricotta fresca  
latte  
2 uova  
pane raffermo

Tagliare il pane a fette non troppo spesse e inzupparlo in una miscela di uova sbattute, latte e sale. Adagiare le fette di pane in una teglia da forno antiaderente, riempiendo bene gli spazi, in modo da rivestirla completamente. Cuocere in forno a 200 gradi per una decina di minuti. Nel frattempo lessare gli spinaci in acqua salata, scolarli, strizzarli molto bene e mescolarli con la ricotta fresca. Inserire il composto di spinaci all'interno della torta di pane e rimettere in forno a 180 gradi per circa 20-30 minuti.

### Insalata con crostini

pane raffermo a fette spesse  
insalata verde mista  
radicchio  
formaggio tipo primo sale  
pomodorini  
filetti di acciuga  
olio, aceto bianco e sale

Pulire e tagliare l'insalata, i pomodorini e il radicchio. Pulire e lavare le acciughe. Tagliare a tocchetti il primo sale. Mettere in una ciotola l'insalata, condirla con olio, aceto bianco e sale e aggiungervi le acciughe e il formaggio. Nel frattempo tagliare il pane a quadrotti abbastanza grandi. Condirlo con origano, poco sale e olio e metterlo in forno a tostare, girandolo almeno una volta. Completare l'insalata con i dadini di pane ed eventuale basilico fresco.

### Carciofi ripieni

carciofi  
pane raffermo

menta fresca  
prezzemolo fresco  
pecorino romano  
aglio e olio

Eliminare le foglie dure dei carciofi, tagliare le punte e la barba all'interno, sciacquando i carciofi sotto l'acqua corrente e sbattendoli leggermente sul lavandino per ammorbidirli. Nel frattempo, tritare nel mixer la mollica del pane raffermo, il prezzemolo e la menta freschi, lo spicchio d'aglio e il pecorino, insieme ad abbondante olio. Inserire il composto di pane all'interno dei carciofi, metterli a testa in su in un pentolino contenente poca acqua, mettendoli uno vicino all'altro in modo che non si ribaltino. Aggiungere un filo di olio e cuocere circa 20-30 minuti a fuoco basso, aggiungendo acqua se necessario.

### **Zucchine ripiene al forno**

zucchine della stessa misura  
pane raffermo  
olio  
prezzemolo  
aglio

Pulire le zucchine, tagliarle a metà per il lungo e sbollentarle in acqua salata finché la polpa interna diventi morbida, senza che si sfaldino. Scolare le zucchine, svuotare leggermente la polpa e adagiarle su una teglia da forno. Nel frattempo tritare la mollica del pane insieme alla polpa delle zucchine, all'aglio e al prezzemolo. Inserire il composto all'interno delle zucchine, coprire con un filo d'olio e far gratinare in forno a 180 gradi per 20-25 minuti.

### **Spaghetti 'ammollicati'**

spaghetti  
una fetta spessa di pane raffermo  
1 spicchio d'aglio  
2 filetti di acciuga  
peperoncino  
1 cucchiaio di uvetta ammollata in acqua (facoltativa)

Lessare gli spaghetti in acqua bollente salata. Nel frattempo, togliere la crosta al pane e tritare finemente la mollica. Far scaldare la mollica del pane in una larga padella insieme ad abbondante olio, lo spicchio d'aglio schiacciato, e le acciughe. Aggiungere l'uvetta e saltare il tutto insieme agli spaghetti appena scolati.

### **Pappa al pomodoro alternativa**

salsa di pomodoro  
basilico  
aglio  
2 uova  
pane raffermo

Preparare una salsa densa di pomodoro, condendola con aglio, olio e basilico. Una volta addensata,

aggiungere le due uova e girare bene, per cuocerle accuratamente. Nel frattempo far tostare le fette di pane raffermo e adagiarle sul fondo di un piatto, posandovi sopra la pappa al pomodoro e abbondante olio a crudo.

### **Paccheri pasticciati gratinati**

paccheri o pasta di grande formato  
1 bottiglia grande di salsa di pomodoro  
basilico fresco  
1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano  
parmigiano grattato  
1 fetta di pane duro  
1 mozzarella per pizza

Far asciugare il pane all'aria aperta per almeno una notte e tritarlo nel robot da cucina insieme al basilico fresco e un pizzico di sale, in modo da ottenere una panatura aromatizzata.

Sbucciare la cipolla e tagliarla in 4 parti. Pulire il sedano e la carota e tagliarli a tocchetti grossi. Far saltare le verdure in una pentola con abbondante olio e unire la salsa di pomodoro, aggiungendo due bicchieri di acqua tiepida. Far addensare la salsa a fuoco denso per almeno 30-40 minuti e aggiungere sale e basilico fresco. Una volta cotta, frullare la salsa insieme alle verdure che nel frattempo si sono cotte.

Nel frattempo lessare i paccheri in abbondante acqua salata e scolarli leggermente al dente.

Condire i paccheri con il sugo di pomodoro, adagiarli in una teglia da forno e cospargerli con il pane tritato aromatizzato al basilico e la mozzarella tritata.

Far gratinare in forno per circa 20 minuti, fino a cottura ultimata.

### **Pan perdu**

pane raffermo senza crosta  
2 uova  
latte  
vaniglia  
2 cucchiaini di zucchero  
burro  
frutta di stagione

Tagliare il pane a triangoli non troppo spessi. Scaldare il latte in un pentolino con lo zucchero e la vaniglia e farlo raffreddare. Sbattere le uova. Immergere il pane nel latte tiepido e poi nelle uova, e friggerlo in una larga padella con del burro fuso. Adagiare il pane su un piatto da portata, cospargendolo con altro zucchero semolato e servendolo con tocchetti di frutta fresca (kiwi, fragole, mirtilli... ).