



RICETTA DELLA TORTA DI PANE

Impegniamoci per produrre meno rifiuti e per riciclare le risorse, compreso il cibo avanzato!

Ecco una ricetta per riciclare il pane raffermo che potrai cucinare con l'aiuto dei tuoi genitori.



INGREDIENTI

- **300 g** di pane raffermo
- **2** uova
- **30 g** di parmigiano grattugiato
- **200 ml** di latte
- Verdure cotte (es. 500g di erbette)
- Un pizzico di sale

Potete arricchire questa ricetta di base aggiungendo al composto altri ingredienti come mozzarella o ricotta. Insomma la torta salata è perfetta per svuotare il frigo dagli avanzi.

Buon appetito!

PREPARAZIONE

- 01** Tagliate il pane a fette, mettetelo in una ciotola a bagno nel latte e lasciatelo riposare fin quando diventerà morbido.
- 02** In un'altra ciotola, rompete le uova e lavoratele con una forchetta insieme al parmigiano grattugiato e al sale.
- 03** Amalgamate tutti gli ingredienti: sminuzzate il pane ammolato, e unitelo alle uova e alla verdura mescolando.
- 04** Trasferite il composto in una teglia di 22 cm di diametro ricoperta di carta da forno e infornate a 180° per 30 minuti.