

Torta con il pane raffermo

Il riciclo in cucina

Nella 17^a Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, vi proponiamo una gustosa ricetta anti-spreco!



Questo è un sabato speciale nei **punti vendita Despar, Eurospar e Interspar** aderenti; infatti, anche Despar Nordest aderisce alla **17^a Giornata Nazionale della Colletta Alimentare**, promossa dall'Associazione Banco Alimentare. Questa splendida iniziativa ci ricorda quanto troppo spesso non diamo il giusto valore al cibo che acquistiamo e che tendiamo a sprecare senza nemmeno rendercene conto.

Questa giornata è quindi l'occasione perfetta per scoprire una **ricetta anti-spreco** che vi permetterà di riciclare in modo intelligente il **pane raffermo** che altrimenti andrebbe normalmente buttato nella spazzatura.

Non si tratta di una ricetta qualsiasi ma, visto il gelo di questi giorni, di un dolce energetico, ideale se consumato a colazione in previsione di una giornata trascorsa all'aria aperta o di una mattinata dedicata all'attività fisica (corsa, nuoto, ciclismo, camminata di circa due ore a passo veloce).

Difficoltà: facile

Costo: basso

Preparazione: 10 minuti di preparazione più di 1 ora di cottura

Ingredienti (per 6/8 persone)

300 g di pane raffermo senza crosta (preferibilmente integrale)
20 g di grappa
1/2 l di latte
50 g di farina 00
30 g di burro
50 g di fichi secchi
100 g di zucchero
70 g di uva sultanina
2 cucchiaini di pinoli
2 mele
2 uova
un pizzico di sale
buccia di limone

Procedimento

1. Mettere l'uva sultanina in ammollo nella grappa per due ore. Frullare il pane nel mixer e metterlo in ammollo con il latte caldo per 2/3 ore. Valutare la consistenza e, se troppo liquida, eliminare il liquido.
2. Aggiungere lo zucchero, il burro ammorbidito, l'uvetta scolata, strizzata e infarinata, i pinoli, i fichi secchi a pezzetti, le mele tagliate a cubetti, la buccia di limone, un pizzico di sale e le uova.
3. Imburrare uno stampo e cospargerlo di pane grattugiato. Mettere l'impasto nella tortiera e infornare per circa 1 ora a 180°C. Lasciar raffreddare e servire.