



# allo spreco alimentare



## Gettare meno si può!

### Le buone ricette con gli avanzi

#### Mijeule

Una specialità svizzera che rievoca l'infanzia. Unisce pane secco e ciliegie succose.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti

Tempo di cottura: 40-45 minuti



#### Ingredienti

Per 4 persone:

- 150 g di treccia, panini al latte o pane bianco secco
- 2dl di latte (un po' di più se il pane è molto secco)
- 20 g di burro
- 2 uova sbattute
- 6-8 cucchiaini da minestra di zucchero
- 1 pizzico di sale
- scorza di limone
- 1-2 C di farina
- 1 c di lievito in polvere
- 500 g di ciliegie nere

#### Preparazione

Spezzettare il pane e bagnarlo con del latte bollente per ammorbidirlo.

Aggiungere il burro sciolto e formare un impasto morbido.

Sbattere le uova insieme agli altri ingredienti, farina e lievito vanno aggiunti solo alla fine; unire il tutto all'impasto di pane e latte.

Versare in una teglia imburdata.

Cospargere l'impasto con le ciliegie intere che affonderanno un pochino.

Preriscaldare il forno a 180° e infornare nella scanalatura centrale; lasciar cuocere per 40-45 minuti.

Servire tiepido o freddo.

NB: le ciliegie possono essere sostituite da altri frutti freschi o congelati