



allo spreco  
alimentare



## Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

### Pain perdu

Il pain perdu è un piatto molto diffuso nei paesi francofoni ma anche in molti altri paesi europei: è un piatto che appartiene alla tradizione povera, fatto per recuperare il pane raffermo con l'uso di ingredienti semplici ed economici.

#### Ingredienti

- 2 uova
- un po' di latte
- zucchero
- fette di pane secco
- olio
- burro



#### Preparazione

Sbattere le uova con il latte e immergerci le fette di pane.  
Far sciogliere burro con un po' d'olio in una pentola e far saltare le fette di pane.  
Spolverare con lo zucchero e servire.

*Ricetta di Marie-Claire Snella*