



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Minestra di pane

Una ricetta per tutto l'anno!

Tempo di preparazione: 25 minuti circa

Cottura: 30 minuti circa

Ingredienti

- 250 g circa pane raffermo (diminuire la quantità se il pane è molto secco)
- 3 dl di acqua
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- sale, noce moscata e qualche pezzetto di burro.

Preparazione

Tagliare il pane a pezzettini e togliere la crosta dura.

Mettere il pane nell'acqua fredda: portare a ebollizione e far cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti.

In un contenitore sbattere le uova con il sale, la noce moscata e il burro. Versare il composto caldo di pane e acqua nel contenitore rimestando in continuazione.

La minestra è pronta.

Ricetta di Marie-Claire Snella