



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Torta di pane alle melanzane

Ricetta ideale per utilizzare i resti di pane durante l'estate.

Tempo di preparazione: 15 minuti circa

Tempo di riposo: circa 1 ora (anche meno)

Cottura: 30 minuti circa



Ingredienti

Per 4 persone:

- 2 grosse melanzane
- 8 fette di pane raffermo
- 3 dl circa di latte semi-scremato
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 c di timo
- 2 c di olio d'oliva extra vergine
- mezzo bicchiere di vino bianco o brodo vegetale
- 100 g di formaggio
- 2 uova
- sale, pepe

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette (circa mezzo centimetro di spessore), salarle e lasciare sgocciolare per circa 1 ora su carta assorbente o su un panno. Tritare il prezzemolo e metterlo in un ciotola, aggiungere il timo, l'olio, il vino (o il brodo) e mescolare.

Versare la metà del latte in una pirofila da forno, collocare le fette di pane in un solo strato. Asciugare le fette di melanzana e passarle nel mix di erbe prima di collocarle sulle fette di pane inzuppate nel latte.

Ricoprire con il formaggio tagliato a fette sottili. Sbattere le uova con il resto del latte, salare e pepare e poi versare sopra le melanzane.

Cuocere nel forno preriscaldato per circa 30 minuti.