



# allo spreco alimentare



## Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

### Budino al pane

Un delizioso dolce preparato col pane secco.

#### Ingredienti

100 g di fette di pane raffermo  
Burro  
80 g di uva passa  
2 uova  
50 g di zucchero  
1/2 l di latte caldo

#### Preparazione

Imburrare le fette di pane e tagliarle a pezzetti. In uno stampo da forno alternare strati di pane e uva passa. A lato sbattere le uova, aggiungere lo zucchero e versare il latte caldo rimestando vigorosamente. Versare il composto sul pane, accertarsi che gli strati di pane e uvetta siano ben imbevuti e mettere in forno. Cuocere circa 30 minuti in forno preriscaldato a 200°C.

Servire tiepido o freddo a dipendenza dei gusti.

Accompagnare con una composta di frutta

*Ricetta di Marie-Claire Snella*