



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Torta di pane

È il dolce ticinese per eccellenza. È tradizione prepararlo anche in occasione di sagre e feste popolari. Le versioni sono infinite. Nel 1974 una ditta luganese organizzò un concorso per la migliore torta di pane: ben 400 torte arrivarono da tutte le parti del Cantone. Questa è la ricetta della torta vincente di Piera de Maria di Rivera (fonte: Ticino a tavola, Maryton Guidicelli - Luigi Bosia, 1979).



Ingredienti

- 300 g di pane raffermo
- 5 amaretti
- 1 l di latte
- 1 uovo
- 1 presa di sale
- 1 limone (succo e scorza)
- 150-200 g di zucchero
- 1 cucchiaio di cacao
- 1 bicchierino di grappa nostrana
- 200 g di uvetta sultanina
- 1 bustina di vaniglia
- 50 g di cedro
- 50 g di pinoli
- burro (per imburrare la tortiera).

Preparazione

Lasciar ammolare il pane secco nel latte bollente per almeno 4 ore (meglio se una notte).

Spappolare il pane con le mani e aggiungere gli altri ingredienti (tenere da parte un po' di pinoli e il burro).

Versare il composto in una tortiera imburrata, cospargere di pinoli e cuocere in forno caldo a 180° per 2 ore.

PS. Per rendere più ricca la torta si possono aggiungere a piacimento prugne secche a pezzettini, 1 mela grattugiata, noci, ecc...