Cucina anti-spreco: un intero menù con il pane raffermo

Autore: Francesca Scarabelli

Data: 27 Gennaio 2021

Il **pane raffermo** è una grande risorsa in cucina perchè può essere riutilizzato in tanti modi. Oltre a fare il **pangrattato**, una volta tostato e sbriciolato a dovere, si possono realizzare tante **ricette antispreco** come le classiche bruschette o i crostini per accompagnare vellutate di verdura e zuppe Di seguito troverete alcuni consigli utili per conservarlo e cinque gustose ricette (dall'antipasto al dolce)

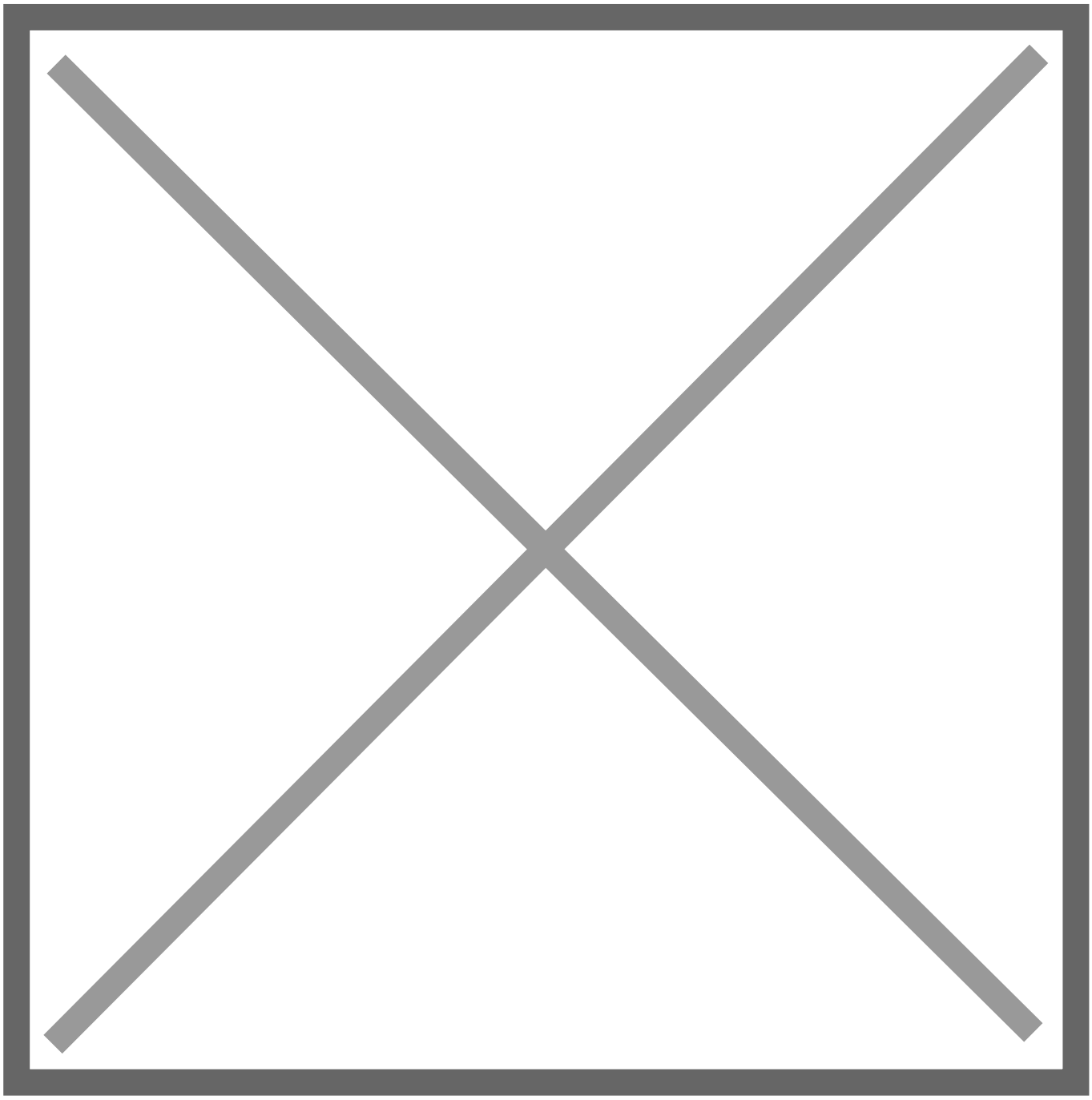
Affinché il pane raffermo venga riutilizzato è necessario che sia ben conservato

Il pane, per diventare raffermo, non deve conservare umidità che peraltro se presente potrebbe favorire la nascita di muffe sia nell'interno della mollica sia sulla crosta. L'ideale è conservare pane e panini, possibilmente affettati grossolanamente, in sacchetti di carta. Non vanno, invece, bene i sacchetti di plastica. Lo scopo è assorbire quanto più possibile l'umidità contenuta naturalmente nel pane per conservarne la fragranza.

Come riutilizzare il pane secco nelle ricette

Per cominciare, ecco diverse ricette salate con il pane raffermo da fare come antipasti, *in primis* le polpette di pane raffermo, primi piatti e secondi come la **pizza salata di pane raffermo**.

Torta salata di pane raffermo (torta de lac')



Ingredienti

- 4 panini raffermi
- 1 litro di latte (vegetale)
- 30 g di burro (o margarina)
- parmigiano grattugiato (o formaggio veg)

1. Tagliate il pane a dadini in una ciotola capiente
2. Versate il latte e il sale
3. Fondete il burro e amalgamatelo al pane
4. Impastate finchè il composto non risulti compatto
5. Aggiungete il formaggio e finite di impastare
6. Versate in una pirofila e create una torta di pane
7. Infornate e cuocete per mezz'ora a 180°C
8. Sfornate e servite.

Volete una **variante gustosa di questa torta salata di pane raffermo**? Aggiungete all'impasto due patate lesse e e pestate, della menta fresca e infornate: una vera delizia che potete anche tramutare in **torta di pane e patate dolce** aggiungendo dello zucchero semolato a fine cottura!

Frittata di pane in padella

Ingredienti

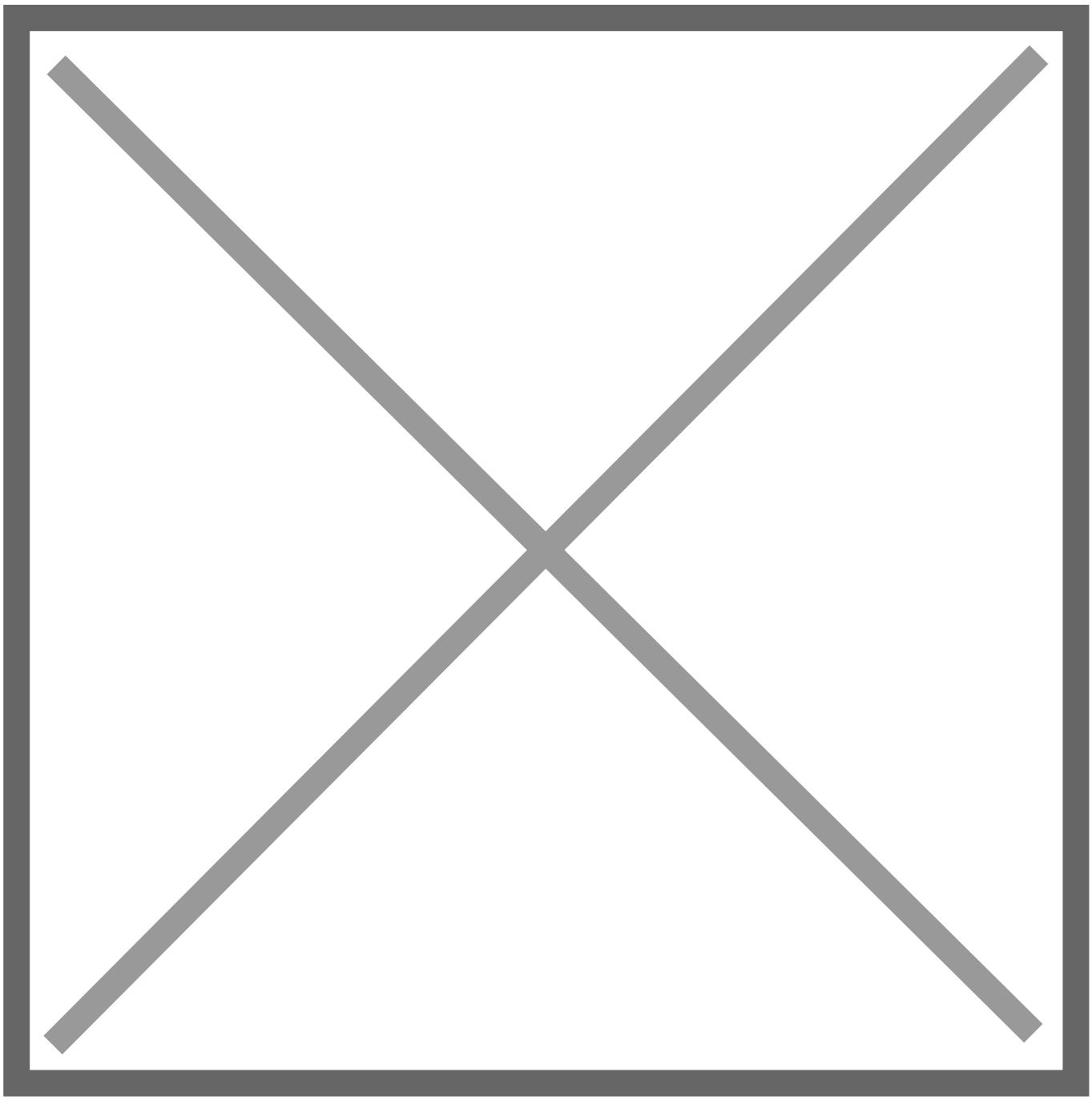
- Un filoncino di pane raffermo
- 1 bicchiere di latte (vegetale)
- 2 uova di galline allevate all'aria aperta
- 1/2 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- sale e pepe
- formaggio filante a fette

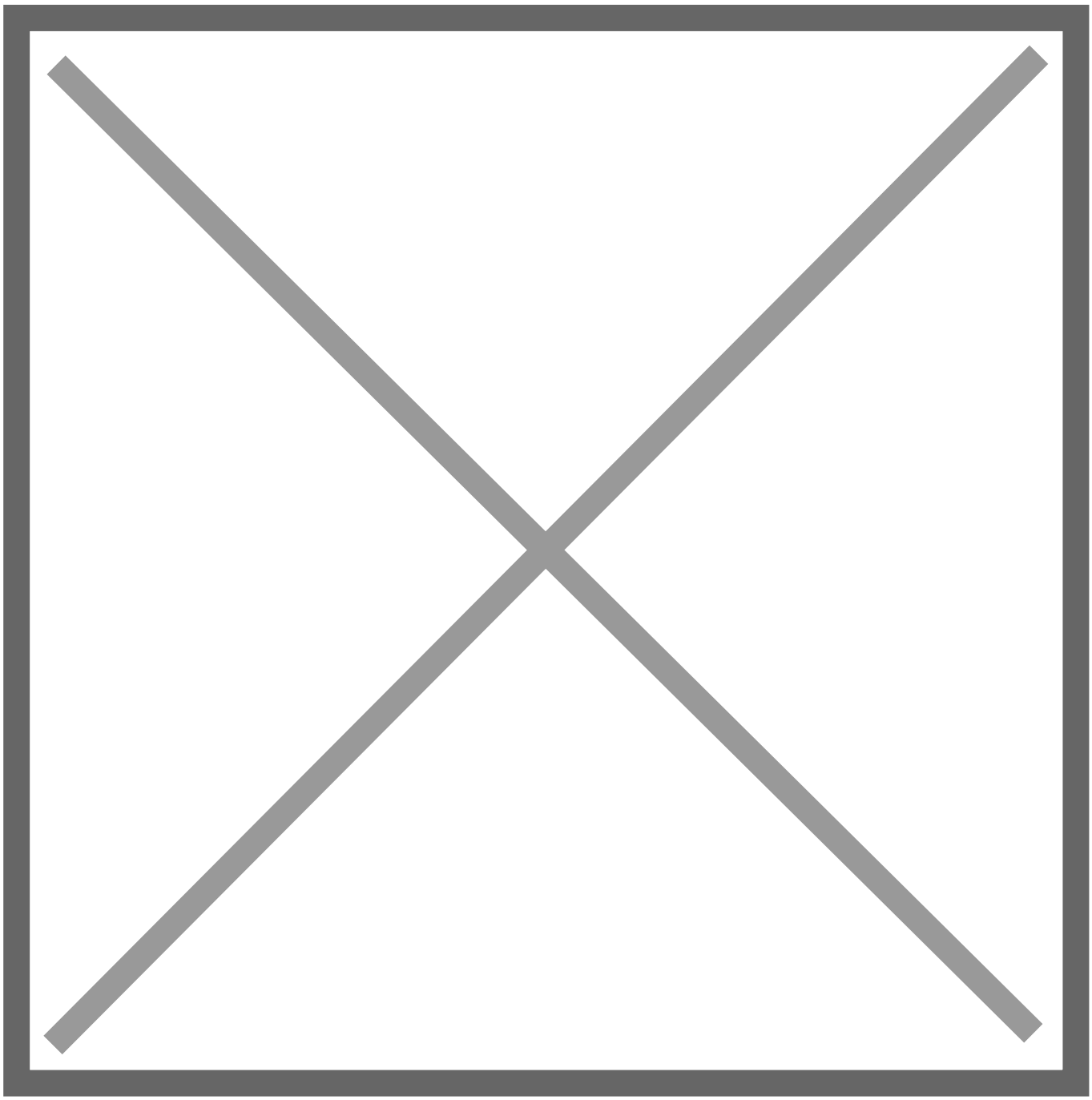
1. In una ciotola tagliate il pane raffermo
2. Aggiungete il latte e lasciate assorbire
3. Aggiungetevi il parmigiano, le uova, il sale e il pepe
4. Impastate tutto ben bene
5. In una pentola antiaderente piccola, versate un filo d'olio e fate uno strato di impasto di pane raffermo che avrete diviso in 2 parti uguali.
6. Farcite con fette di formaggio filante
7. Fate il secondo strato di impasto e coprite bene la parte sottostante in modo da formare due strati ben chiusi
8. Cuocete per 10 minuti prima di rigirare la vostra pizza in padella
9. Cuocete dall'altro lato
10. Fate riposare un po' e servite a fette.

Volete fare la pizza di pane raffermo? Qui trovate la ricetta facile

Torta al cioccolato di pane raffermo (torta paesana)

La **torta paesana,** detta anche torta nera, **torta di latte**, **torta di pane** o michelacc (ovvero *mica e lacc*, pane e latte) è un dolce tipico della Martesana, della Brianza e dell'Altomilanese; a Gessate prende il nome di torta paciarella e a Canegrate di torta di Canegrate. E', appunto, una **torta di pane raffermo**, latte e cacao, spesso arricchita da amaretti o biscotti di altro genere, uvetta, pinoli, canditi e pan d'anice.





Ingredienti

- 300 g di pane raffermo
- 1 litro di latte fresco
- 40 g di burro
- 50 g di cacao amaro
- 2 uova
- cannella
- pinoli
- noce mosacata
- Amaretti sbriciolati

1. Adagiate il pane all’interno di una ciotola capiente e versateci sopra il latte

2. Lasciate ammorbidire il pane per circa mezz’ora
3. Trasferite il pane ammorbidito in una seconda ciotola e sfaldatelo con le mani
4. Aggiungete la cannella e la noce moscata mescolando per amalgamare bene gli ingredienti
5. Unite le uova continuando a mescolare con una frusta in modo da farle assorbire completamente
6. Sbriciolate con le mani gli amaretti ed amalgamateli man mano al resto del composto continuando a mescolare con la frusta
7. Setacciate il cacao in polvere ed incorporatelo poco alla volta all’interno del composto
8. Aggiungete il burro fuso ed i pinoli e, una volta incorporati del tutto, versate il composto ottenuto all’interno di uno stampo da 22 cm
9. Cuocete in forno statico a 180°C per circa 50 minuti
10. Fate raffreddare e servite la torta paesana, che si conserva per diversi giorni.

Qui trovate anche il tortino di pane raffermo con il cuore morbido. Il segreto? E’ lavorare bene il pane raffermo con gli altri ingredienti.

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/cucina/ricette-con-pane-raffermo/

Generato il 16/11/2026