
Riciclare il pane. Mandate le vostre ricette.

Autore: Aurelio Molè

Fonte: Città Nuova

È di pochi mesi fa la notizia che solo a Milano si buttano 180 quintali di pane al giorno

Ma basta pensare alle nostre case e verificare quanto pane e pizza sprechiamo anche noi. C'è chi mangia solo pane fresco, chi compra quantità superiori al consumo, chi non sa più riciclare il pane perché ha perso la memoria di antiche ricette. Se conoscete modi semplici, veloci, adatti ai nostri tempi mordi e fuggi, mandateci le vostre ricette.

Il Capodanno l'ho trascorso a casa di Ornella di Sparanise, in provincia di Caserta, che con timidezza, perché è un piatto povero, ci ha offerto, insieme ad innumerevoli ottime pietanze, del pane secco con le cime di rape. È andato a ruba. Buonissimo. Una ricetta semplice e deliziosa.

La ricetta di Ornella

Ornella, ex maestra ora in pensione, oggi ha 78 anni e così condivide la sua ricetta con noi. Si chiama panorra di rape. Si possono usare o le cime di rape o le rape intere.

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di pane raffermo,

cime di rape ricavate da 1 Kg di rape,

olio d'oliva e sale quanto basta,

1 spicchio d'aglio

peperoncino piccante.

Procedimento:

Mondare e lavare le cime di rapa. Portare a bollore una pentola capiente con acqua salata. Lessate le cime di rape fino a cottura. Far soffriggere l'olio di oliva in padella con uno spicchio d'aglio, aggiungere sale, peperoncino piccante secondo i propri gusti, le cime di rape, il pane raffermo in tocchi non troppo piccoli e un po' d'acqua di cottura delle cime di rape. Mescolate per circa 5 minuti, il tempo affinché il pane diventi morbido e impregnato del sapore delle cime di rape. Mescolate e servite nei piatti.

(dal blog di Aurelio Molè [In stile sobrio](#))