

Pane al forno

Ingredienti per quattro persone

- *una ventina di fette di pane raffermo*
- *qualche pomodorino ciliegino*
- *sale*
- *olio extra vergine di oliva*
- *acqua*
- *origano*

Accendere il forno a 180°. Rivestire la teglia del forno di carta antiaderente, mettere le fette di pane a bagno in una ciotolina con acqua tiepida per un paio di minuti (o anche meno) per farle ammorbidire un po'. Disporre le fette di pane inumidite sulla teglia, salarle e condirle con olio. Lavare i pomodorini, tagliarli a metà e premerli leggermente nel pane. Completare bene tutte le fette di modo che ci sia il pomodoro su ogni fetta. Salare e condire di nuovo. Cospargere di origano a piacere e infornare per 40 minuti.

Frittelle di Pan Cotto

Ingredienti per quattro persone

- *300 gr di Pane raffermo*
- *50 gr di Farina 00*
- *1 Uovo*
- *Olio per friggere*
- *Sale*

Tagliate il pane raffermo a dadini o, come vi è più semplice fare. Mettetelo in un tegame, copritelo con l'acqua, aggiungete sale e fatelo cuocere almeno 1 ora. Quando sarà cotto ed avrete ottenuto un composto liscio ed asciutto, spegnete e fate raffreddare. Ora, mettetelo in una terrina, aggiungete la farina e l'uovo, salate e mescolate. In una padella fate scaldare l'olio per friggere, con un cucchiaino fate delle palline del composto di pane ottenuto, e mettetele a friggere in modo che le palline siano dorate uniformemente. Sgocciolate le frittelle di pane in un piatto dove avete messo della carta da cucina e servite a tavola.