

Budino di pane raffermo

Ingredienti per quattro persone

- 400 g di pane raffermo
- Latte
- 2 uova
- 1 manciata di uvetta sultanina
- Brandy
- 2 cucchiaini di frutta candita
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 pizzico di cannella in polvere
- Burro
- Per servire:
- Gelatina di albicocche

Spezzettare il pane raffermo e coprirlo a filo con latte tiepido. Quando è ammorbidito aggiungere le uova sbattute, l'uvetta rinvenuta in acqua calda e brandy, la frutta candita, lo zucchero, la cannella e rimescolare bene. Mettere il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria per 50 minuti. Sformare e servire freddo.

Budino di pane

Ingredienti per quattro persone

- 250 grammi di pane secco grattugiato
- mezzo bicchiere di latte
- 150 grammi di burro
- 100 grammi di zucchero
- tre uova
- scorza di 1 limone

Lasciate ammorbidire il pane grattugiato dentro al latte per circa dieci minuti. Intanto lavorate il burro (toglietelo dal frigo almeno mezz'ora prima di utilizzarlo) dentro a una terrina con un cucchiaino di legno. Quando il burro avrà assunto una consistenza cremosa aggiungete i tuorli delle uova (ricordatevi di tenere da parte l'albume), lo zucchero, il pane grattugiato, la scorza di limone. A questo punto montate a neve l'albume delle uova e aggiungetelo poco per volta mescolando. Versate il composto dentro uno stampo da budino unto con del burro o della margarina e fate cuocere a bagnomaria per circa 45 minuti.

Torta di pane avanzato

Ingredienti per quattro persone

- *pane raffermo*
- *1 uovo*
- *latte*
- *due cucchiaini di zucchero*
- *frutta a piacere*

Le quantità andranno calibrate in funzione della quantità di pane che utilizzerete.

Dentro a una terrina, spezzate il pane in pezzi di media grandezza, quindi versateci sopra il latte che avrete fatto scaldare preventivamente. Date una prima mescolata e aggiungete l'uovo e i due cucchiaini di zucchero. A questo punto tagliate in piccoli pezzi la frutta che avete scelto (meglio se di stagione)! e aggiungetela agli altri ingredienti. Amalgamate tutto aiutandovi con un cucchiaino di legno e versate dentro a una teglia che infornerete a temperatura medio-alta per circa 30 minuti. Lasciate raffreddare prima di servire.