

«Gri-cettario» – prima puntata***Torta de pan***

La torta di pane nasce dalla necessità di utilizzare gli avanzi di pane raffermo. Nelle famiglie di un tempo, in particolare nelle aree non urbane, il pane veniva preparato solo ogni due o più settimane, quindi in gran quantità. Per poterlo consumare ancora dopo vari giorni dalla sua preparazione era dunque necessario ammorbidirlo nel brodo (preparando una minestra) o nel latte (facendo, appunto, la torta di pane).

Oggi ognuno prepara questa torta secondo la ricetta della “propria nonna”, che è molto cambiata nel corso dei decenni; benché diventata sempre più ricca di ingredienti, continua tuttavia a conservare il sapore antico delle ricette semplici.

Ingredienti

300 grammi di pane raffermo
1l di latte
60 grammi di amaretti
zucchero q.b.
1 uovo
un cicchetto di grappa
uvetta a piacere
scorza di limone
scaglie di mandorle
mandorle intere, canditi e pinoli a piacere
cacao

Cuocere in forno per 75 minuti a 180 gradi.

Pólt (per 4 persone)

Buonissima sia accompagnata da ingredienti dolci che salati, la pólt è oggi sempre meno conosciuta (e cucinata) all'interno delle famiglie del Moesano. Siamo certi, però, che non appena l'avrete assaggiata, non potrete più farne a meno!

Ingredienti

500 grammi di farina bianca
4 uova
3 dl di acqua
6 dl di latte
1 pizzico di sale
1 pizzico di lievito
burro q.b.