

## L'ARTE DI RECUPERARE LE BRICIOLE

La cucina popolare, casalinga e familiare, ha da sempre sfruttato tutte le risorse a disposizione elaborando ogni genere di ricetta sulla base degli ingredienti presenti in dispensa. L'obiettivo principale, realizzare piatti nutrienti ed economici, veniva spesso raggiunto integrando nelle pietanze gli avanzi del giorno prima.

Nella tradizione gastronomica italiana ed internazionale innumerevoli sono gli esempi di riutilizzo del pane, cibo quotidiano per eccellenza. Secco o "posso", tostato o bagnato nel brodo, grattugiato o tagliato a dadini il pane è da sempre l'ingrediente più versatile e pratico da impiegare. Aprendo il ricettario sull'utilizzo del pane in cucina ecco emergere subito la **ribollita toscana**, gran minestrone con cavolo nero e fagioli e tanto pane toscano cotto a lungo come del resto avviene nella più classica delle "pappe" della nonna: il **pancotto**, preparato con un buon brodo di carne arricchito con uovo e formaggio grattugiato. Milanese per eccellenza, la **panatura** è ottenuta passando velocemente nell'uovo battuto ogni genere di alimento, dalla carne al pesce, dalla frutta alla verdura, per poi pressarlo con forza nel pane grattato; una veloce cottura nel burro spumeggiante ed ecco un cuore morbido in una croccante e dorata corazza. Al capitolo dessert alcune versioni di **pudding** preparato con pane affettato e una crema a base di uovo e zucchero, poi il **budino diplomatico** arricchito di uvette bagnate nel maraschino. Infine le classiche torte di pane tipiche della tradizione gastronomica briantea.

**Dolce o salato, croccante o morbido... comunque è sempre il nostro pane quotidiano e non ne deve andare spreca una briciola.**



ASSOCIAZIONE  
CUOCHI  
BRIANZA

ASSOCIAZIONE CUOCHI **BRIANZA**  
c/o Istituto Alberghiero COLLEGIO BALLERINI  
Via G. Verdi, 77 - 20831 Seregno (MB)  
Tel. 329 8297620

[cuochibrianza.it](http://cuochibrianza.it)

# TORTA PAESANA *nera per caso* saper far festa con ciò che resta



C&T  
02

Cucina & Territorio  
per innovare le tradizioni 02

## TORTE DI PANE

**Pane** tagliato a dadini ammollato nel latte bollito: questa è la base della torta che comunemente chiamiamo paesana o *del michelasc*.

**Pinoli, uova, burro e uvetta** sono ingredienti da sempre presenti nelle dispense delle nostre cucine. Per gli altri ingredienti il discorso è più complesso. Il **cacao** e il **cioccolato** sono arrivati nelle nostre case solo da qualche secolo. Così come anche lo **zucchero** al quale certamente veniva preferito il **miele** di produzione locale.

La torta paesana bianca può essere quindi considerata l'antenata della torta paesana al cioccolato.



## UNA CURIOSITÀ



La prima raffigurazione del **limone** appare in epoca romana in alcuni dipinti pompeiani. La coltivazione dei limoni era un tempo diffusa sulle rive dei laghi e nei parchi delle ville Brianzole. È questo quindi un **ingrediente** che rientra a pieno titolo nelle **ricette tipiche** del territorio, anche se oggi la produzione di questo agrume è concentrata nelle regioni calde del Mediterraneo.

## TORTA PAESANA “BIANCA”

- per 12 persone – 8 dl di latte  
– 800 g pane senza crosta  
– 6 uova  
– 300 g miele  
– 1 limone  
– 200 g burro  
– poco pane grattugiato

### ● Metodo

**1.** Mettere a bagno la mollica per qualche ora, quando avrà assorbito tutto il latte, strizzarla e lavorarla con un cucchiaino aggiungendo le uova, il miele, il succo e la buccia grattugiata del limone.



**2.** Sciogliere 150 g di burro in una padella e unirlo al composto.



**3.** Preparare una tortiera imburrata e passata con il pane grattato, versarvi il composto, cospargere con il rimanente pane grattugiato e infiocchettare con 50 g di burro.



**4.** Cuocere per 50' in forno a 180°. Servirla anche calda, spolverizzata a piacere con lo zucchero a velo.



## TORTA PAESANA “NERA”

- per 12 persone – 1 l di latte bollente  
– 700 g di pane raffermo (non secco)  
– 100 g di uvetta ammollata  
– 100 g di pinoli  
– 100 g di zucchero semolato  
– 50 g di cioccolato amaro  
– 50 g di cacao amaro  
– 50 g di burro

### ● Metodo

**1.** Mettere a bagno il pane a pezzi nel latte per qualche ora, poi rimestare in modo che si inzuppi completamente.



**2.** Unire tutti gli altri ingredienti amalgamandoli. Imburrare una teglia di cm 26 di diametro e versarvi il composto.



**3.** Infornare a 170° per 45'. La torta deve risultare piuttosto morbida. Si consuma sia tiepida che fredda.



## UNA POSSIBILE VARIANTE

A piacere sostituire parte del pane con avanzi di biscotti, amaretti o pan di Spagna.

