
Torta di pane "S.P.R.E.C.O."

(Sono Pane Recuperato Eccomi Come Opportunità)

14 Dicembre 2019

PREPARAZIONE

- Disponete sul piano da lavoro tutti gli ingredienti necessari per la torta di pane zero sprechi. Tagliate il pane raffermo a pezzetti e raccoglieteli in una ciotola.
- Ammollate il pane per cinque minuti nel latte e lavoratelo con le mani fino a quando otterrete una consistenza sufficientemente morbida.
- Aggiungete al pane ammolato tutti gli altri ingredienti, quindi amalgamate nuovamente in modo da ottenere un composto omogeneo.
- Versate l'impasto ottenuto in una tortiera a cerniera e fate cuocere in forno a 180° per 45-50 minuti.
- Estraiete il dolce, liberatelo dell'anello a cerniera e lasciar raffreddare. Decorare con riccioli di cioccolato o zucchero a velo.



CENTRO
TERRITORIALE
PER IL
VOLONTARIATO



REGIONE
PIEMONTE

INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DA 22 CM
(8/10 PERSONE):

- 300 g di pane raffermo
- 50 g di noci
- 100 g di uvetta
- 20 g di canditi
- 30 g di pinoli
- 1 mela
- 400 ml di latte
- 2 uova
- 1 cucchiaio di cacao
- 50 g di briciole di biscotti secchi
- 50 g di amaretti
- 20 g di zucchero
- 200 g di cioccolato fondente

realizzato nell'ambito del Protocollo regionale lotta allo spreco



Tisana antispreco

14 Dicembre 2019

Durante l'inverno essiccare sul termosifone la scorza dell'arancia priva della parte bianca, così come per quella del limone. Naturalmente dovranno essere da agrumi non trattati.

Così pure per la buccia delle mele.

Le mele si possono essiccare anche in forno statico a 60° x 4 ore oppure nel microonde.



CENTRO
TERRITORIALE
PER IL
VOLONTARIATO



REGIONE
PIEMONTE

realizzato nell'ambito del Protocollo regionale lotta allo spreco

INGREDIENTI PER 500 ML DI ACQUA:

la scorza di mezza arancia
la scorza di mezzo limone
la buccia di una mela
un pezzettino di cannella
5/6 foglie di erba luisa essiccata
1 cucchiaino di miele

Far bollire il tutto nell'acqua per 5 minuti.
Filtrare e lasciare intiepidire, dolcificare
con il miele.

