

Gli Strangolaprete

Ingredienti per quattro persone

- *500 g. di spinaci*
- *300 g. di pane raffermo*
- *Latte*
- *2 uova*
- *3 cucchiaini di farina*
- *3 cucchiaini di pan grattato*
- *Sale e pepe*
- *Salvia*
- *Burro*
- *Parmigiano reggiano*

Pulite e lessate gli spinaci. Strizzateli, perché perdano la loro acqua e tritateli molto bene. Tagliate a pezzi il pane raffermo e fatelo ammorbidire con il latte tiepido. Strizzate anche questo e unitelo agli spinaci in una ciotola dove potete lavorare comodamente. Unite le uova sbattute, la farina, il pan grattato; salate e pepate. Lavorate bene l'impasto con le mani e se ritenete il composto troppo morbido aggiungete altra farina o pan grattato. Infarinate per bene un piano di lavoro. Fate dei filoncini con l'impasto che poi taglierete a tocchetti. Lessateli in acqua bollente e conditeli con burro salvia e parmigiano reggiano.

Spaghetti di pane

Ingredienti per quattro persone

- *400 gr di spaghetti*
- *sale*
- *8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva*
- *100 gr di pane secco*
- *pepe*
- *alcuni rametti di prezzemolo*

In una padella scaldate l'olio e buttatevi dentro il pane secco pestato, in modo che le briciole restino consistenti. Fatelo tostare, senza che diventi nero e bruciato, aggiungendo un po' di sale e pepe. In abbondante acqua cuocete gli spaghetti e quando saranno cotti, scolateli e versateli in una zuppiera, conditeli con il pane secco tostato e aggiungete del prezzemolo, pulito, lavato, asciugato e tritato. Per arricchire il sapore aggiungete uno spicchio d'aglio!

Pasticcio di formaggio

Ingredienti per quattro persone

- *300 gr di pane raffermo*
- *400 gr di prosciutto cotto*
- *200 gr di formaggio a vostra scelta*
- *2 cipolle*
- *un bicchiere di vino bianco secco*
- *un pizzico di paprica dolce*
- *2 pomodori maturi*
- *30 gr di burro*
- *una manciata di prezzemolo*

Affettate finemente le cipolle e fatele rosolare in una teglia antiaderente, aggiungete un po' di burro e cuocete a fuoco bassissimo, dopo qualche minuto di cottura togliete la teglia sul fuoco e mettete sul fondo uno strato di fette di pane raffermo, sul pane aggiungete uno strato di due tipi di formaggi tagliati a dadini o anche a fettine. Preparate i pomodori tagliate a fette e aggiungete qualche fettina di prosciutto cotto, proseguite alterando gli ingredienti: dovete completare la teglia. L'ultimo strato deve finire solo con il pane raffermo: aggiungete sopra una manciata di prezzemolo. Iniziate a scaldare il forno per circa 15 minuti. Per finire aggiungere in superficie mezzo bicchiere di vino bianco e aggiungete qualche pezzettino di burro. Mettete la teglia dentro il forno già caldo 200° C, lasciate cuocere il tutto per circa 15 minuti. Quando i formaggi si sono ben sciolti togliete la teglia dal forno.