

Frittata con il pane

Ingredienti per quattro persone

- 6 uova
- 2 fette di pane raffermo
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- Latte
- 1 noce di burro
- Prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale
- Pepe

Togliete la crosta al pane, raccogliete la mollica in una ciotola e copritela di latte. In una fondina sbattete le uova, unite la mollica strizzata, il formaggio grattugiato, un po' di prezzemolo tritato, sale e pepe. Mescolate con cura fino a quando il pane si è ammorbidito. In una padella scaldate due cucchiaini d'olio e una noce di burro, versatevi il composto e fate dorare da entrambe le parti.

Polpette di pane

Ingredienti per quattro persone

- Pane raffermo
- Latte
- Uovo
- mezzo spicchio di aglio
- Formaggio grattugiato
- Sale
- Pepe

Tagliate a pezzetti molto piccoli il pane e lasciatelo ammorbidire dentro al latte per una mezz'ora, quindi strizzatelo molto bene per eliminare il latte in eccesso e ponetelo dentro a una ciotola dai bordi alti. Aggiungete l'uovo, il formaggio, sale, pepe, aglio tritato molto finemente e prezzemolo.

A questo punto lavorate molto bene con le mani per amalgamare tutti gli ingredienti e formate delle piccole polpette che metterete a riposare in frigo per almeno un'ora. Friggete le polpette di pane in padella con olio ben caldo finché non avranno preso una consistenza dorata.

Polpette di merluzzo al pomodoro

Ingredienti per quattro persone

- *400 gr di filetti di merluzzo*
- *100 gr di pane raffermo*
- *una scatoletta di tonno*
- *una manciata di capperi e un uovo*
- *prezzemolo*
- *2 spicchi di aglio e peperoncino*
- *salsa di pomodoro*
- *olio extravergine di oliva e sale*

Mescolate i filetti di merluzzo, tonno, pane, un cucchiaio d'olio, capperi, prezzemolo, l'uovo, uno spicchio d'aglio e sale con l'aiuto di un frullatore, ottenendo così un composto omogeneo. Fatene delle polpettine. Mettete a riscaldare in una padella un paio di cucchiai di olio, peperoncino, aglio e dopo un po' tuffateci le polpette. Fatele rosolare su ambo i lati e aggiungete il pomodoro e mezzo bicchiere d'acqua. Aggiustate di sale e portate a cottura.