

Pane avanzato? Ecco 6 piatti top delle nonne milanesi

Abbuffate natalizie: tante golosità nel piatto e, purtroppo, tanto pane avanzato...Siete anche voi della generazione "no waste" e odiate lo spreco ?*Testo e foto di Cesare Zucca – (in italian and english)* "Non buttare mai il pane avanzato!" è il motto delle nostre care nonne, ecco come riutilizzare il pane raffermo e creare piatti gustosi che ci arrivano direttamente dalla cucina lombarda che affonda le sue radici in tradizioni semplici, tra cui il riutilizzo del pane vecchio per realizzare piatti squisiti. Quindi se vi capita di comprare troppo pane, avete due possibilità: congelarlo ancora fresco e poi toglierlo qualche ora prima dell'uso, oppure provare a realizzare uno di questi tipici piatti milanesi.



Paan triit maridàat Si tratta di una leggendaria zuppa contadina descritta nel ricettario del 1450 di Maestro Martino, "L'Arte di Cucinare". Ricetta semplice: fate bollire

il brodo, versateci il pangrattato di pane raffermo e fate cuocere per 5 minuti. Nel frattempo sbattere le uova con il parmigiano grattugiato, aggiungere un cucchiaio di burro, versare nel brodo, mescolare e servire. In dialetto milanese il nome significa pangrattato sposato, perché il pane, stanco di essere lasciato solo, si è accoppiato con l'uovo.



Pancotto Pane raffermo e acqua sono gli ingredienti poco costosi di questa zuppa semplice e frugale, eccezionale per bontà e semplicità di esecuzione. I pezzi di pane vengono messi a bagno in acqua fredda per un paio d'ore (la michetta è il pane migliore, ma potete usarne qualsiasi altro tipo). Quindi aggiungere burro, olio e sale e far bollire. Per renderlo più gustoso, potete aggiungere del brodo di manzo, un uovo sbattuto mantecato o una guarnizione di alloro essiccato e servire con del parmigiano



Polpettine La mortadella è la protagonista di queste polpettine, fatte con pane inumidito nel latte, uova, prezzemolo tritato, formaggio grattugiato e aglio, quindi condite con un pizzico di noce moscata grattugiata, sale e pepe. Mescolare tutti gli ingredienti, passarli nel pangrattato e friggerli con un filo d'olio e un po' di burro per ottenere un bel colore dorato.



Mondeghili La tradizione della cucina frugale milanese continua con l'abbinamento del pane raffermo con gli avanzi del bollito misto, o di qualsiasi altro tipo di carne, come salsiccia, wurstel o salame. Le origini dei mondeghili si perdono nei secoli, fino all'età araba. Il piatto è rimasto nella tradizione culinaria degli spagnoli, che hanno dominato l'Italia per 150 anni. Oggi queste polpette vengono spesso portate sulla vostra tavola come gradito pre-aperitivo, oppure le potete trovare come street food. Sono simili nella preparazione alle polpette, ma sono grandi quanto una noce, passate nel pangrattato e poi fritte con salvia e burro. Potete realizzare una versione senza carne, scegliendo come scamorza o zucchine fritte come ripieno.



Charlotte Milanese Meraviglioso budino che prende il nome dalla regina britannica Charlotte, che amava avere alberi di mele nel suo giardino. La versione milanese è tutta incentrata sulla semplicità. Eliminata la crosta del pane, si usa la parte interna per rivestire il fondo e i lati di uno stampo unto di burro. Il centro viene riempito con mele, uvetta, pinoli, scorza di limone, vino bianco e zucchero, e cotto per un'ora a 180°C. Nel rispetto della tradizione, potete servirlo in modo sgargiante, cospargendolo generosamente di rum, accendere la parte superiore e stupirei tutti con un dessert fiammeggiante !



Torta di pane della Nonna Il pane raffermo viene tagliato a pezzetti, mescolato con l'uvetta e lasciato ammorbidire nel latte tiepido per 15 minuti. Aggiungete cacao dolce, pinoli, uovo, burro, cannella, scorza di limone e qualche amaretto. Cuocere 50 minuti a 180°C. Per verificare se è pronto, inserite uno stuzzicadenti al centro. Se esce pulito, sfornatelo, lasciatelo raffreddare e spolverate la superficie con zucchero



Buon appetito! For the english version , click *Next*> **“Never throw away leftover bread!”** This the motto of our dear grandmothers, here’s how to reuse stale bread and create tasty dishes that come to us directly from Lombard cuisine which has its roots in simple traditions, including the reuse of old bread to create exquisite dishes. So if you happen to buy too much bread, you have two options: freeze it while still fresh and then remove it a few hours before using, or try making one of these typical Milanese dishes.



Paan triit maridaatIt is a legendary peasant soup described in Maestro Martino's 1450 recipe book, "The Art of Cooking". Simple recipe: boil the broth, pour in the stale breadcrumbs and cook for 5 minutes. In the meantime, beat the eggs with the grated parmesan, add a spoonful of butter, pour into the broth, mix and serve. In Milanese dialect the name means married breadcrumbs, because the bread, tired of being left alone, has paired with the egg.



Pancotto Stale bread and water are the inexpensive ingredients of this simple and frugal soup, exceptional for its goodness and ease of preparation. The pieces of bread are soaked in cold water for a couple of hours (michetta is the best bread, but you can use any other type). Then add butter, oil and salt and boil. To make it tastier, you can add beef broth, a beaten egg or a garnish of dried bay leaves and serve with parmesan.



MeatballsMortadella is the protagonist of these meatballs, made with bread moistened in milk, eggs, chopped parsley, grated cheese and garlic, then seasoned with a pinch of grated nutmeg, salt and pepper. Mix all the ingredients, coat them in breadcrumbs and fry them with a drizzle of oil and a little butter to obtain a nice golden colour.



mondeghili The tradition of frugal Milanese cuisine continues with the pairing of stale bread with the leftovers of mixed boiled meat, or any other type of meat, such as sausage, frankfurters or salami. The origins of Mondeghili are lost over the centuries, up until the Arab age. The dish remained in the culinary tradition of the Spaniards, who dominated Italy for 150 years. Today these meatballs are often brought to your table as a welcome pre-aperitif, or you can find them as street food. They are similar in preparation to meatballs, but are the size of a walnut, coated in breadcrumbs and then fried with sage and butter. You can make a meatless version, choosing scamorza or fried courgettes as the filling.



Charlotte Milanese Wonderful pudding named after the British Queen Charlotte, who loved to have apple trees in her garden. The Milanese version is all about simplicity. Once the crust of the bread has been removed, the internal part is used to line the bottom and sides of a mold greased with butter. The center is filled with apples, raisins, pine nuts, lemon zest, white wine and sugar, and baked for an hour at 180°C. In keeping with tradition, you can serve it in a flamboyant way, sprinkle it generously with rum, light the top and surprise everyone with a flaming dessert!



Grandma's bread cake
The stale bread is cut into small pieces, mixed with the raisins and left to soften in warm milk for 15 minutes. Add sweet cocoa, pine nuts, egg, butter, cinnamon, lemon zest and some amaretto biscuits. Cook 50 minutes at 180°C. To check if it is ready, insert a toothpick into the center. If it comes out clean, take it out of the oven, let it cool and sprinkle the surface with sugar



Enjoy!