Ricette di Viaggio: La Torta di Pane

La **torta di pane** è un dolce di origine lombarda e precisamente della Brianza, la zona compresa tra la provincia a nord di Milano e il lago di Lecco-Como; è conosciuta anche con il nome di “michelacc” ovvero mica e lac (pane e latte).Di origine contadina, e con infinite varianti, rappresentava il perfetto strumento per trasformare l’avanzo in un piatto speciale.

Gli ingrediente e la sua preparazione sono molto semplici.

Ingredienti:
Pane raffermo 300 g
Latte 1 L
Mele 2
Cacao amaro in polvere 50 g
Zucchero semolato 120 g
Uova 2

Preparazione:
Iniziate scaldando il latte (non dovrà raggiungere il bollore). Nel frattempo prendete il pane raffermo (in alternativa potete far tostare la pagnotta intera in forno in modo che si secchi) e tagliatelo per ricavare delle fette, quindi riducetelo a cubetti. Ponete il pane in una ciotola.

Versate sul pane il latte ben caldo. Mescolate con un cucchiaio e coprite con pellicola trasparente; lasciate macerare il pane per mezz’ora. Di tanto in tanto mescolate, in modo che tutto il pane assorba il latte e si ammorbidisca per bene. In un mixer versate gli amaretti e il cacao amaro.azionate le lame per ridurre il tutto ad una polvere. A questo punto riprendete il pane oramai morbido, mescolate con un cucchiaio o una forchetta per sfaldarlo ulteriormente e unite il cacao amaro e gli amaretti. Amalgamatelo al pane; quindi sbattete le uova in una ciotolina a parte e versatele nel composto. Mescolate con una spatola e quando si saranno assorbite, unite anche lo zucchero; aggiungete le mele, tagliate a tocchetti. Mescolate bene con una spatola per amalgamare tutti gli ingredienti. Imburrate e foderate con carta da forno una teglia di 24 cm di diametro e versate all’interno il composto. Infornate in forno statico preriscaldato a 180° per 60 minuti (oppure a 160° per 50 minuti se utilizzate un forno ventilato). Una volta cotta, sfornate la torta paesana e fatela intiepidire, quindi sformatela e fatela raffreddare su una gratella, prima di servirla.

Consiglio, guarnitela con gocce di cioccolato per rendere tutto più dolce!