

Torta di pane (Pan perdü)

ricetta degli Chef
Claudio e Anna Vicina

del ristorante **Casa Vicina**
Guido per Eataly
Torino

dedicata a **L'ingegner Gadda**
va alla guerra

per "Assaggi di Teatro"



Procedimento

Mettere in ammollo in acqua tiepida e far rinvenire l'uvetta.

Mettere in ammollo, con il latte, il pane raffermo.

Amalgamare con gli altri ingredienti e versare in una teglia di 28 cm di diametro precedentemente imburata e infarinata. Cuocere a 180° per 35'.



Ingredienti per 4 persone

600 gr pane raffermo; 1 lt latte intero; 3 uova intere; 350 gr zucchero; 75 gr uvetta;
50 gr liquore all'arancia

Presentazione

Servire a temperatura ambiente accompagnando con gelato allo zabaione.

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Caluso Passito DOC

Bianco dolce, di colore giallo ambrato luminoso. Aleggiano eterei profumi di frutta secca e miele, sostenuti da corpo dolce, equilibrato e armonico. Finale persistente con ritorni di frutta secca e mandorla. Da servire a 12-14°C nel piccolo calice per vini da dessert che ne valorizza profumi e aromi. Indicato anche per la preparazione dello zabaione di accompagnamento.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net