



## Sformato di pane raffermo

### Ingredienti

pane raffermo

latte q.b.

2 uova

tre cucchiaini di parmigiano grattugiato

tre cucchiaini di pecorino grattugiato

4 fette di prosciutto cotto tipo Praga

250 gr. di ricotta di pecora

6 pomodori San Marzano

pangrattato

Un'idea per utilizzare il pane raffermo, un piatto che nella mia famiglia ha fatto un successone!

Tagliate il pane raffermo a dadini, mettetelo in una ciotola e bagnatelo con il latte, lasciate riposare per circa 30 minuti girandolo ogni tanto, se troppo asciutto mettete altro latte.

Nel frattempo preparate i pomodori, puliteli immergeteli in acqua bollente per qualche minuto, quindi metteteli in acqua ghiacciata.

Spellate i pomodori, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione, tagliateli a cubetti e metteteli da parte.

Una volta ammorbidito il pane bagnato, cominciate a maneggiarlo con le mani per renderlo un impasto omogeneo, aggiungete le uova la ricotta, il parmigiano con il pecorino e aggiustate di sale, all'ultimo metteteci i pomodori a pezzi amalgamando il tutto.

Foderate una teglia con carta da forno bagnata, versate metà impasto e comprimete, metteteci sopra le fette di prosciutto cotto e ricoprite con l'altra metà dell'impasto, spolverizzate con il pangrattato e un filo d'olio.

Infornate in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.

