

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta di pane alle erbe aromatiche

Strawberry · Tuesday, May 25th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr pane raffermo
- 2 bicchieri di latte
- 6 uova
- formaggio grana a scaglie
- erbe aromatiche a piacere(timo,origano,rosmarino)
- sale

Preparazione:

Immergete il pane tagliato a pezzettini nel latte, lasciatelo ammorbidire, aggiungete le uova , il grana a scaglie, le erbe aromatiche tritate,salate, amalgamate il tutto e trasferite il composto o in una tortiera o in uno stampo da ciambellone, infornate a 180° per 25 minuti. Estraiete la torta dal forno e guarnitela con qualche foglia di erba fresca.

This entry was posted on Tuesday, May 25th, 2010 at 2:58 pm and is filed under [Altro](#), [Italiane](#), [Pizze](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.