

Oggi ho guardato tra il frigo e la dispensa, osservato gli avanzi dei giorni scorsi e ho provato questo esperimento, che è risultato niente male!

Ingredienti
qualche fetta di pane raffermo (da 4 a 8, dipende dalle dimensioni), va bene anche il panbrioche.
qualche pizzico di cannella
una spruzzata di brandy e una di latte
per la besciamella light
1 cucchiai di farina
1 cucchiai di olio d'oliva
sale
noce moscata in polvere
150 ml di latte

Preparazione

della besciamella light: in un tegamino con il fondo spesso versiamo olio d'oliva e la farina. Mescolare a fuoco spento finché la farina non avrà assorbito l'olio e poi aggiungiamo poco per volta il latte, mescolando finché non otterremo una cremina sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa cremina e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda.

Una volta pronta la besciamella, poniamo sul fondo di una pirofila il pane, spolveriamo un po' con la cannella, spruzziamo di brandy e di latte e copriamo con la besciamella. Inforniamo a fuoco medio-basso per circa 20 minuti et voilà: non si capisce bene cosa sia ma assaggiate: non è interessante come sapore?

Mangiatelo nelle occasioni che preferite, ma visto che c'è il brandy, evitiamo di darlo ai bambini!