



Oggi ho aperto il frigo e ho visto cosa andava consumato prima che andasse a male e mi sono inventata questo pasticcio che mi ha dato la possibilità anche di utilizzare del panbrioche che era avanzato (ma andrà bene anche del pane o pangrattato).

Ingredienti

Panbrioche raffermo
1 melanzana
1 patata
2 carote
1 cipolla
Latte
Olio d'oliva
Sale

Preparazione

Peliamo e laviamo le nostre verdure e ortaggi e tagliamoli a dadini. In una padella lasciamo

scaldare un filo d'olio e versiamo le nostre belle verdure spadellando un po'. Una volta che l'olio sarà stato assorbito dalle verdure, aggiungiamo un paio di bicchieri d'acqua e del sale, abbassiamo il fuoco e copriamo. Lasciamo ammorbidire per circa 20 minuti di cottura e poi spegniamo il fuoco. Lasciamo raffreddare a temperatura ambiente e poi impastiamo il tutto in una ciotola con del latte e il panbrioche raffermo.

Poi stendiamo questo impasto su una teglia a sponde basse precedentemente unta, ungiamone anche la superficie e poi inforniamo per circa 20 minuti a fuoco medio. Poi sfornare, lasciare intiepidire prima di servire.