

TORTA DI PANE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pane integrale raffermo,
- 1 cucchiaio di fiocchi d'avena,
- 50 cl di infuso alla menta,
- 100 g di uvetta sultanina,
- 50 g di nocciole,
- 1 mela,
- 1 arancia (scorza),
- 1 uovo,
- 4 cucchiai di olio di mais,
- 3 cucchiai di miele,
- cannella,
- olio d'oliva extra-vergine,
- farina di frumento.

Mettete in ammollo il pane tagliato a pezzi e i fiocchi nell'infuso alla menta per il tempo necessario a ottenere un impasto morbido.

Nel frattempo lavate e mettete in ammollo l'uvetta, tritate le nocciole, tagliate a fettine la mela sbucciata e grattugiate la scorza d'arancia.

In una terrina sbattete l'uovo con l'olio e il miele, versatevi il pane e i fiocchi, aggiungete la cannella e gli altri ingredienti, amalgamate bene e lasciate riposare per 2 ore circa.

Versate poi il tutto in uno stampo unto d'olio e infarinato e cuocete in forno a 200°C per 50 minuti circa.