



## Tutte le notizie sui trend alimentari più innovativi

Mercoledì, 23 Marzo 2022 08:01

### Anche in cucina si ricicla

- Commenta per primo!



Il progetto **A Lezione di Sostenibilità** contribuisce nel diffondere una cultura di vita eco-sostenibile in cucina e che si fonda su un *network* di scuole, *academy* di aziende e chef accomunati dall'aver condiviso e sottoscritto il *Manifesto* dell'iniziativa, dove condividono valori e *best practices* e si impegnano a divulgare insegnamenti sostenibili così da contribuire al consolidamento di una 'cultura della sostenibilità'.

In occasione della Giornata Mondiale del Riciclo, lo scorso 18 marzo, ha chiesto un contributo all'Accademia Italiana Chef, una delle prime scuole di cucina ad aver sottoscritto il *Manifesto*, per proporre alcune ricette che dessero degli spunti per riciclare gli avanzi. **Danielle Ricci**, un'allieva, ha pensato alla *Torta vuota frigo*.

Ecco la ricetta.

300 g di avanzi di petto di pollo lessato/ragù/pesce

1 scalogno

2 pomodori

100 g di piselli surgelati e 250 g mais dolce (in alternativa altre verdure tagliate a cubetti piccoli)

100 ml di panna

6 fette di pane in cassetta

150 g di mozzarella

30 g di Parmigiano Reggiano (o Grana Padano)

Olio EVO qb

Sale qb

Pepe qb

In una padella versare l'olio EVO e soffriggere lo scalogno, successivamente aggiungere i pomodori tagliati a dadini. Una volta stufati aggiungere i piselli e il mais (o altre verdure), lasciandoli cuocere per circa 10 minuti.

Aggiungere il petto di pollo lessato (o il ragù o il pesce), sminuzzato e cuocere per 5 minuti ripassandolo bene. Aggiungere la panna e far amalgamare tutti gli ingredienti cuocendo per circa 3 minuti, condire con sale e pepe a piacimento.

Foderare una teglia di 20x20 cm con il pane in cassetta, versare il composto preparato e coprire con mozzarella e Parmigiano Reggiano (o Grana Padano).

Mettere la teglia in forno preriscaldato per circa 15 minuti (o finché non si scioglie la mozzarella). Passare alla modalità *grill* per 3 minuti, per dorare il tutto.