



## Sformato di pane

[Del 24/06/2001 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 300 gr di pane in cassetta, 3 uova, parmigiano grattugiato, un bicchiere e mezzo di latte, 250 gr di mozzarella, 250 gr. di pomodori pelati, sale, olio.**

Sbattere le uova con parmigiano, latte e sale; bagnare le fette di pancarrè o pane in cassetta con il composto di uova e latte, e friggere in abbondante olio bollente; imburrare una teglia rettangolare, disporre uno strato di fette di pane fritte, pomodori tritati, mozzarella tagliata a cubetti e continuare con gli strati; cuocere in forno per 15 minuti a 180 gradi.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]