



Pães adormecidos

Pães adormecidos não são pães perdidos. São pães que podem ser aproveitados de diversas maneiras.

- Para consumo: borrife um pouco de água sobre os pães, aqueça o forno em 200° C e coloque os pães para esquentar, até começarem a ganhar uma cor mais intensa. Retire do forno e sirva com manteiga. Ficam deliciosos.
- Para Bruschetas: Principalmente se for pão italiano ou baguetes francesas de fermentação natural. Fatie os pães e leve rapidamente ao forno, apenas para formar uma crostinha. Retire do forno, passe rapidamente um dente de alho in natura sobre a superfície do pão, regue com azeite e tempere com sal e pimenta do reino. Cubra com cubos de tomate fresco e folhas de manjeriço fresco, rapidamente salteados em azeite de oliva e um toque de alho. Ou cubra com fatias de queijo, leve ao forno para derreter, e sobre o queijo coloque tomates secos e rúcula, ou mortadela com pistache, ou presunto cru com um fio de azeite. São preparos simples e deliciosos.
- Para Croutons: Corte o pão dormido em cubos. Numa frigideira, aqueça azeite de oliva e salteie os cubos de pão, temperando-os com sal e orégano. Quando estiverem crocantes, desligue e sirva sobre saladas e sopas.