



# RIPIENO VEGETARIANO

## Ingredienti

*Per 1 pezzo di pane ripieno*

1 pagnotta del giorno prima  
1 barattolo di crema di funghi condensata  
1 barattolo di brodo vegetale  
1 cucchiaino di aromi per pollame

### **Ingredienti opzionali:**

200 gr di riso selvatico  
30 gr di mirtilli rossi disidratati  
50 gr di funghi tritati  
30 gr di noci tritate 40 gr di pezzetti di mela

## Passaggi

- 1.** Mescola insieme il pane, la crema di funghi, il brodo vegetale, l'acqua, gli aromi per pollame, sale e pepe q.b. Aggiungi alcuni o tutti gli ingredienti opzionali. Verrá fuori un composto appiccicoso. Forma una pagnotta e avvolgila in un foglio di carta forno (antiaderente, oppure oliato).
- 2.** Cuoci per circa 1 ora in un forno a 175°. Puoi servirlo tagliandolo a fette come un polpettone.