



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.