

---

# Torrijas

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

## **Le torrijas sono un dolce al latte con pane raffermo, tipico della tradizione pasquale dell'Andalusia**

La ricetta delle torrijas, semplice ma gustosa, risale al XV secolo, a dei dolci preparati nei conventi andalusi come dolce pasquale. Infatti, durante i giorni di Quaresima si raccoglieva il pane raffermo da utilizzare per preparare le torrijas che, simili nell'aspetto a fettine di carne impanata, erano però perfettamente in linea con la morigeratezza richiesta nel periodo quaresimale. Infatti, la ricetta tradizionale prevede l'utilizzo di fette di pane raffermo ammorbidite nel latte, impanate nell'uovo e poi fritte e aromatizzate con cannella, limone o altre spezie. In alternativa alle fette di pane raffermo, è possibile utilizzare anche del pane fresco, purchè abbia poca mollica e molta crosta, in modo da non assorbire troppo latte che ne disfarrebbe la consistenza. **Ingredienti per 6 persone** 6 fette di pane raffermo 200 ml di latte 1 uovo 2 cucchiaini di zucchero 1/2 stecca cannella essenza di vaniglia q. b. miele q. b. olio di semi q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora Riscaldare il latte in un pentolino con la stecca di cannella e lo zucchero, mescolando di tanto in tanto. Al primo bollore del latte, togliere dal fuoco e aggiungete l'essenza di vaniglia. Disporre le fette di pane in un ampio contenitore basso e coprirle con il latte tiepido. Quindi lasciare riposare il pane bagnato per circa 30 minuti. Successivamente, riscaldare l'olio di arachidi in una padella capiente, passare le fette di pane, sgocciolate, nell'uovo sbattuto e immergerle per qualche minuto nell'olio girandole a metà cottura, fino a quando diventino dorate. Quindi adagiare le torrijas su carta assorbente e lasciarle raffreddare. Infine disporre le torrijas su un piatto, guarnirle con qualche filo di miele e servirle. —

***Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste](#), [i corsi di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: [rete@cittanuova.it](mailto:rete@cittanuova.it)***

---