



## Le panade

Le panade sono composti a base di farina e altri ingredienti che permettono di aromatizzare, insaporire e aumentare il volume di determinate preparazioni. Esistono vari tipi di panade: di farina, di frangipane, di pane, di riso e di patate.

Panade di farina	
Acqua	0,5 l
Burro	80 g
Sale	10 g
Farina	70 g

### Procedimento

- Unire acqua, sale e burro.
- Portare a ebollizione.
- Aggiungere la farina setacciata (lontano dal fuoco).
- Cuocere fino a quando il composto non si stacca dai bordi del recipiente.
- Lasciar raffreddare.

Panade di frangipane	
Farina	250 g
Burro	8 g
Tuorli d'uovo	160 g
Latte	0,5 l
Sale	6 g
Pepe	0,2 g
Noce moscata	0,2 g

### Procedimento

- Unire in un recipiente farina setacciata e tuorli d'uovo.
- Aggiungere il burro fuso.
- Condire con sale, pepe e noce moscata.
- Diluire poco alla volta con il latte bollente.
- Cuocere 5-6 minuti, lavorando vigorosamente con la frusta.
- Lasciar raffreddare.





R. Abbondio  
M. Felline  
I. Pollini  
CUCINABILE  
INNOVATIVE



#### Panade di pane

Latte	0,5 l
Mollica di pane	500 g

#### Procedimento

- Portare a ebollizione il latte.
- Versarlo sul pane e lasciarlo riposare fino a completo assorbimento.
- Asciugare a fuoco vivo lavorando energicamente con una spatola.
- Lasciar raffreddare.

#### Panade di riso

Fondo chiaro	0,5 l
Burro	15 g
Riso	180 g

#### Procedimento

- Cuocere il riso nel brodo per 50 minuti.
- Aggiungere il burro.
- Lavorare a fuoco vivo con una spatola finché il composto risulta liscio e omogeneo.
- Lasciar raffreddare.

#### Panade di patate

Patate cotte	500 g
Latte	0,5 l
Sale	5 g
Pepe	0,2 g
Noce moscata	0,2 g
Burro	35 g

#### Procedimento

- Portare a ebollizione il latte.
- Condire con sale, pepe e noce moscata.
- Aggiungere il burro e le patate cotte, pelate e tagliate finemente.
- Cuocere a fuoco moderato per 15 minuti.
- Lavorare con la spatola finché il composto risulta denso e omogeneo.
- Utilizzare ancora calda.

