

42 receitas para aproveitar sobras de pão

1) Doce de pão

4 pães franceses amanhecidos
3 colheres (sopa) de margarina sem sal
3 xícaras (chá) de leite
4 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de coco ralado
Canela em pó a gosto

Retire a casca grossa dos pães e corte-os em fatias (guarde-as para fazer farinha de rosca);

Unte os dois lados das fatias com a margarina e coloque-as em uma assadeira. Bata os demais ingredientes no liquidificador e despeje sobre as fatias de pão; Polvilhe com canela a gosto e deixe descansar por 15 minutos. Leve ao forno pré-aquecido até ficar dourado. Sirva frio ou quente.

2) Panquecas de Pão de Forma

8 fatias de pão de forma sem casca
azeite a gosto
palmito a gosto
molho de tomate a gosto
mussarela a gosto
orégano a gosto
molho de tomate (comprado pronto ou feito em casa)

Passa o rolo de abrir massa sobre todas as fatias, para deixá-las mais finas e compactas. Em seguida, pincele-as com azeite.

Vire-os e recheie com 1 fatia de mussarela, orégano e um a tira de palmito (se for grosso) ou um tolete inteiro (se for fino) ou ainda com um pouco de refogado de carne moída ou frango desfiado.

Coloque-os em um refratário regando-os com molho e queijo ralado. Leve-os ao forno para derreter o queijo.

3) Rabanadas de Coco

200g de pão francês
250ml de leite de coco adoçado, se possível fresco.
4 gemas batidas
Açúcar com canela para polvilha

Corte os pães dormidos em fatias finas. Embeba-as no leite previamente adoçado. Passe cada fatia de pão nas gemas batidas. Frite-as em óleo quente até dourá-las. Arrume-as numa travessa e polvilhe com o açúcar e canela.

4) Salada de Pão com Tomate e Orégano

1 pão italiano ou francês amanhecido por 1 semana
1 kg de tomate maduro sem semente picado
1/2 xícara de azeite de oliva
3 colheres (sopa) de vinagre
1 dente de alho picado
Folhas de manjericão a gosto e 1 colher (sopa) de orégano, sal e pimenta-do-reino

Corte o pão italiano em cubos de 2 cm e reserve.

Tempere o tomate com sal e pimenta-do-reino, acrescente o orégano e as folhas de manjeriço à gosto e reserve também.

Misture o azeite de oliva ao vinagre e acrescente o dente de alho picado, coloque um pouco de sal e misture bem.

Misture os tomates com os cubos de pão e regue tudo com o molho.

Sirva gelado (de preferência no dia seguinte).

5) Torta Prática de Sardinha e Pão

2 colheres (sopa) de cebola picada

1 dente de alho picado

1 colher (sopa) de azeite ou óleo

2 xícaras (chá) de tomate picado

2 latas de sardinha em óleo escorridas

Tomate picado 2 xícaras (chá), meia xícara de salsa picada

5 pãezinhos franceses amanhecidos

200g de mussarela (opcional)

Sal a gosto

Frite a cebola e o alho no azeite. Acrescente o tomate e refogue.

Por último, acrescente a sardinha e a salsa picadinha.

Fatie os pães (pode untá-las com maionese).

Num refratário alterne camadas de pão e refogado fatias de mussarela (se gostar), terminando com o refogado ou mussarela.

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos.

Dica: Querendo, acrescente azeitonas picadas ao refogado e/ou orégano sobre as fatias de mussarela, caso as use.

6) Patê de Pão Amanhecido

1 xícara (café) de azeite

1 colher (sobremesa) de sal

3 dentes de alho

1/2 xícara de caldo de limão e miolo de pão duro.

Bater tudo no liquidificador. Varie colocando atum, cebolinha, cebola e salsicha.

Sirva com torradas, refrigerante, uma cerveja bem gelada.

7) Torradinhas de Alho e Orégano

Misture maionese com alho com alho e cebola picadinhos,

Orégano e parmesão e espalhe em fatias de pão amanhecido e levar ao forno ou churrasqueira para dourar.

8) Rabanadas Salgadas

Corte pão francês amanhecido em fatias não muito finas, passe em ovo batido e temperado com sal e pimenta e frite até dourar.

9) Molho Branco Rápido (de pão francês amanhecido)

Bata no liquidificador um pãozinho francês com leite e use em substituição ao molho branco.

10) Bolo de Miolo de Pão

1 xícara de miolo de pão

1 xícara de queijo ralado

1 xícara de leite ou leite de coco

1 colher de sopa de margarina

3 ovos inteiros

1 pitada de sal

Bata tudo no liquidificador e asse em forma untada e enfarinhada.
Não vai fermento fica parecendo pudim.

11) Mini-Pizza de Pão

Fatias de pão; Queijo; Orégano; Cebola; Azeite de oliva; Tomates e Pimentão vermelho

Arrume as fatias de pão em uma assadeira ou forma de pizza.

Sobre as fatias de pão coloque queijo ralado no ralo grosso ou pasta de ricota (ricota temperada com sal e um pouco de iogurte)

Por cima do queijo, coloque fatias bem finas de cebola, tomate, pimentão em tiras e orégano.

Leve ao forno para gratinar.

Na hora de servir, coloque um fio de azeite de oliva.

Pode ser acompanhada por uma vitamina de frutas batida com iogurte.

12) Pão com Ervas e Alho

Corte uma bengala em fatias, sem chegar até o final de cada fatia, de forma que a bengala permaneça intacta na crosta debaixo.

Esprema duas cabeças de alho.

Pique 2 colheres de sobremesa de orégano fresco e 2 de salsinha fresca.

Amoleça 100g de manteiga sem sal e acrescente 1/3 xícara de queijo parmesão ralado.

Junte o restante dos ingredientes a esta manteiga e passe em cada fatia do pão.

Embrulhe em papel alumínio e asse por 20 minutos.

Sirva quente.

13) Omelete com Pão

4 ovos batidos até espumarem

1 cebola grande bem picada

2 colheres sopa folhas de coentro picadas

2 pimentas verdes ardidas, sem sementes e bem picadas

4 fatias de pão, sem a casca

80 ml de óleo e Sal a gosto

Misture os ovos com a cebola, o coentro, as pimentas e sal a gosto.

Mergulhe o pão nessa mistura por uns 5 minutos, até que amoleça ligeiramente.

Aqueça o óleo em uma frigideira grande e frite o pão.

Espalhe a mistura de ovos restante, sobre as fatias de pão, e coloque-as na frigideira para dourá-las dos dois lados.

Sirva imediatamente.

14) Pudim de Pão & Variações

4 ovos inteiros

1/2 litro de leite

9 colheres de sopa de açúcar ou a gosto

2 pãozinho de 50 gramas (amanhecido) (se gostar do pudim mais mole, use apenas 1)

Bata tudo no liquidificador e asse em coloque em uma forma de pudim caramelizada.

Para variar, acrescente:

*Rum, whiskey, conhaque, aguardente ou vinho

*Passas ou frutas cristalizadas ou ambos

*Pedacinhos de ameixa seca

*Abacaxi cozido picadinho

*Fatias de banana nanica caramelada e canela ou bebida alcoólica

*Banana amassada e passas

15) Bolo Salgado de Pão com Legumes

1 kg de pão picado
1 litro de leite
sal a gosto e pimenta a gosto
5 ovos
3 colheres (sopa) de maisena
1 cebola
3 colheres (sopa) de margarina
salsa, legumes e talos variados todos picados

Amoleça o pão no leite. Tempere com sal e pimenta, acrescente salsinha picada, cebola ralada, margarina, legumes e talos picados, gemas e maisena.

Misture bem.

Por fim, acrescente claras em neve.

Coloque em uma forma untada e leve para assar em forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos.

16) Pizza Fingida de Tomate com Ovos

3 pães amanhecidos
1 lata pequena de molho de tomate
Cebola, salsinha, azeitona e sal a gosto
2 ovos

Forre uma forma com fatias finas de pão.

Coloque o molho por cima juntamente com a cebola, salsinha e azeitonas.

Bata as claras em neve e misture com as gemas.

Cubra os pães com este creme.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

Dica: A pizza pode ser enriquecida com queijo ou sobras de peixe e frango.

17) Torta de Pão com Banana

1 1/2 litro de leite integral
10 pães franceses cortados em rodela
açúcar suficiente
canela em pó suficiente
6 ovos batidos juntos
1 dúzia de bananas da prata
1 colher de sopa de canela em pó
2 claras batidas em neve com 1 xícara de açúcar (e limão, se gostar)

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar batendo bem até ficar em ponto de suspiro, por último acrescente o limão, reserve.

Adoce bem o leite e umedeça os pães.

Passa as rodela no ovo batido em uma forma untada, alterne camadas de fatias de pão, fatias de banana, polvilhando açúcar e canela entre as camadas.

18) Lasanha de Pão com Carne Moída e Talos

Alho 1 dente
Cebola 1 colher (sopa)
Margarina 1 colher (sopa)
Carne moída 100 g
Caldo de carne 1 tablete
Tomate maduro 6 unidades
Sal e Orégano a gosto
Berinjela pequena 5 unidades
Talos picados 2 xícaras (chá)
Pão amanhecido 6 unidades
Queijo ralado 2 colheres (sopa)

Pique o alho e a cebola e frite-os na margarina derretida.
Acrescente a carne moída e o caldo de carne, refogue.
Bata os tomates no liquidificador, peneire e acrescente à carne moída.
Deixe engrossar.
Tempere com sal, orégano e acrescente os talos picados, reserve.
Corte as berinjelas em cubos, reserve.
Descasque o pão, corte em fatias, umedeça levemente e abra com o rolo, reserve.
Coloque, em um refratário, alternadamente, uma camada de pão, uma outro de molho, uma de berinjela e finalize com uma de pão e uma de molho.
Polvilhe queijo ralado e leve ao forno até que a berinjela fique assada completamente.
Sirva quente.

19) Torta de Pão de Queijo do André Brizola

4 xícaras de polvilho doce
2 xícaras de leite frio
1/2 xícara de óleo
2 ovos
50g de queijo ralado
sal a gosto
1 colher (chá) de aji-no-moto
rodela de tomate temperadas com sal e orégano
1 pão de forma
150g de presunto
150g mussarela

Bata no liquidificador os sete primeiros ingredientes.
Arrume em uma forma untada as fatias de pão de forma sem casca (guarde-as para fazer farinha de rosca).
Por cima o queijo, presunto, as fatias de tomate, cubra com mais fatias de pão, fazendo um sanduichão e jogue por cima a mistura do liquidificador.
Leve tudo para assar em forno quente.
Se quiser fazer do jeitinho que o André faz, use o pão de forma cortado na vertical e mistura para pão de queijo ao invés de massa de pão de queijo de liquidificador, só acrescentando mais líquido para espalhar melhor.
Não use tomates.
Dica: Querendo, bata apenas os 7 primeiros ingredientes no liquidificador e coloque em forminhas de empada untadas, enchendo apenas até a metade e leve a assar.

20) Empadinha de Pão (Light)

1 embalagem de Pão de Fôrma
2 colheres (sopa) de cebola picadinha
1 tomate grande (sem pele e sementes) picado
2 colheres (sopa) de óleo
recheio a gosto
1 ovo batido
queijo parmesão ralado para polvilhar

Corte 12 fatias de Pão de Fôrma com um cortador redondo (8 cm de diâmetro).
Com um cortador menor (5cm de diâmetro) corte as fatias de pão restantes para obter 12 rodela (cada fatia dá 3 rodela).
Com a rodela maior forre o fundo e as laterais de 12 forminhas de empada untadas.
Reserve. Recheie a gosto (com carne moída refogada, frango com catupiri ou ao molho branco, palmito com molho branco, mussarela picada ou creme de queijo, etc). Cubra com a rodela de pão menor, com as bordas encaixadas dentro das bordas da forminha de empada.
Pincele com o ovo batido, polvilhe com o queijo ralado.
Leve ao forno (médio) por 15 minutos ou até dourar o pão.

21) Pimentões Recheados com Pão

6 pimentões
1 cebola picada
2 xícaras (chá) de refogado de legumes (ou carne, ou folhas e talos)
1 pãozinho picado
½ xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de sal
1 pitada de pimenta e 1 pitada de orégano

Lave bem os pimentões (um para cada pessoa) e corte uma tampa deles, limpando por dentro, reserve.

À parte, faça um refogado com a cebola picada e os legumes (ou carne).

Enquanto cozinha o refogado, pique o pão e molhe no leite, formando uma pasta. Junte tudo (o refogado e a pasta), acerte o tempero e retire do fogo.

Recheie os pimentões e coloque em uma assadeira.

Regue com óleo ou azeite e leve para assar em forno médio (180°), virando de vez em quando, até ficarem assados (aproximadamente uma hora).

Dica: Podem ser fritos também.

22) Bife a Baiana (com Pão e Tomate)

06 bifés
250 grs. de tomate
06 fatias de pão
01 colher de sopa de farinha de trigo
pimenta e temperos

Corte os bifés bem finos, salgue-os passe na farinha de trigo e frite com bastante gordura bem quente.

Coloque cada bife sobre uma fatia de pão faça um molho de tomate.

Regue os bifés umedecendo bem as fatias espalhe sobre eles queijo ralado.

23) Bom-Bocado de Pão Velho

2 copos de leite
2 ½ copos de açúcar
3 ovos grandes
4 pãezinhos velho cortado em fatias finas
100 g de coco ralado

Bata no liquidificador o leite, o açúcar, os ovos.

Em uma forma untada e enfarinhada coloque uma camada de fatia de pão velho, regue com a caldo batido no liquidificador e polvilhe com coco ralado.

Repetir as camadas.

Deixe descansar por 30 minutos e leve para assar em forno médio por 30 a 40 minutos.

24) Nhoque de Pão

3 xícaras de miolo de pão velho (sem casca)
1/2 xícara de leite
¾ xícara Farinha de Trigo
1 ovo
½ colher de chá de sal
½ xícara de salsa picada

Deixe o miolo de molho no leite por alguns minutos, extraia o leite em excesso e misture todos os ingredientes, menos a farinha de trigo. Utilize a farinha no final para ajustar a consistência da massa.

Corte e está pronto um delicioso nhoque de pão.

25) Pão com Sardinhas

8 fatias de pão de fôrma
1 quilo de sardinhas
5 colheres de sopa de azeite de oliva
1 cebola
8 azeitonas pretas
2 tomates
sal, pimenta e salsinha picada a gosto

Refogar as sardinhas no azeite com sal e pimenta.

Acrescentar o tomate e a salsinha, deixando evaporar o líquido. Colocar numa assadeira as fatias de pão, regadas com um fio de azeite.

Sobre o pão, dispor as sardinhas, enfeitando com rodela de cebola, tomate e azeitonas.

Levar ao forno por 15 minutos e servir quente.

Rendimento: 4 pessoas

26) Sobras de Pão Francês Recheado

1 ½ xícara de carne assada desfiada bem fina ou 1 lata de atum
1 colher (sopa) de cebola picada fina
1 colher de sobremesa de azeite
1 ovo cozido picado
8 a 12 azeitonas verdes sem caroço
1 colher de sobremesa de salsinha picada
sal e pimenta a gosto
2 pães franceses
1 colher de sopa de leite

Refogue a cebola no azeite. Junte a carne assada ou o atum e as azeitonas cortadas em pedaços. Corrigir o sal e a pimenta; apague o fogo.

Junte a salsinha e o ovo, mexendo com cuidado, reserve.

Corte uma das pontas dos pães e reserve-as. retire o miolo com cuidado para não furar a casca.

Passe o leite por dentro do pão com um pincel ou colher.

Recheie com a mistura de carne ou atum apertando bem.

Coloque a pontinha do pão e prenda com palito.

Leve ao forno médio por mais ou menos 10 minutos.

27) Queijadinha de Pão Velho

½ copo de leite
1 ovo
2 colheres de sopa de leite em pó
1 copo de açúcar
1 pitada de margarina
miolo de pãozinho velho ou amanhecido
1 colher de sopa de coco ralado e 1 pitada de fermento em pó

Bata tudo no liquidificador, menos o coco e o fermento.

Depois acrescente o ovo, o fermento e dê uma batidinha.

Coloque em forminhas untadas e asse em forno pré aquecido.

28) Ricota à Calabresa

2 ricotas de 400 gr.
1 ½ xícara chá de queijo parmesão ralado
8 ovos e 4 pãozinhos duros ralados
½ xícara de chá de salsinha picada
Sal e Pimenta do reino a gosto
100 gr de salsinha moída

Amassar a ricota e juntar o resto dos ingredientes, fazer bolinhas e fritar em óleo bem quente.

Dica: Recheie com cubinhos de queijo.

29) Bolinhos de Carne

Molhe pão amanhecido em água, esprema bem com as mãos e misture em partes iguais de carne moída crua e pão, tempere a gosto, forme bolinhas, achate-as e frite-as em pouco óleo.

30) Pão Amanhecido Crocante de Novo

Para aproveitar pão amanhecido, umedeça as mãos em água fria e passe-as no pão, umedecendo-o levemente e leve ao forno e sirva quente.

31) Pão Frito

Corte o pão em rodela, passe em ovo batido com sal e pimenta e doure em pouco óleo dos dois lados.

32) Pão Empanado

1 copo (requeijão) de água

2 ovos e 1/2 cebola

1 colher (sopa) de aguardente

1 colher (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de mostarda

1 colher (sopa) rasa de sal

2 colherinhas (café) de fermento em pó

1 punhado de salsinha picada e cerca de 15 colheres (sopa) de farinha (suficiente para para fazer uma massa cremosa, como para panqueca).

fatias de pão amanhecido

Bata os sete primeiros ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo.

Acrescente a salsa picada e a farinha de trigo aos poucos, até ficar com consistência de massa para panqueca.

Pegue fatias de pão mergulhe nesta massa e frite-as.

33) Torradinhas Light

Corte o pão em pedaços regulares e reserve.

Pique ou coloque no processador, 1 cebola, 1 cabeça de alho, sal, pimenta-do-reino, um pouco de azeite, bastante orégano e páprica, se gostar.

Reserve.

Borrifique o pão com água o suficiente para umedecê-lo e misture com os demais ingredientes, tentando não desmanchar o pão durante o processo.

Espalhe bem em uma assadeira e leve ao forno para secar.

Sirva com sopas de legumes ou simplesmente quando quiser beliscar.

Esta receita não é tão gorduroso como as outras.

34) Torta Salgada de Pão Amanhecido

Bata 2 xícaras (chá) de leite com 4 ovos e temperos a gosto e reserve.

Em uma assadeira alterne camadas de pão umedecido, recheio a gosto (sobras de carne, frango, legumes, sardinha em lata, ovos cozidos, ervilha, milho, palmito em lata, tomates, rodela de cebolas, o que você quiser e gostar).

Comece e termine com pão e leve ao forno para dourar.

35) Sopa de Pão

4 pão francês amanhecido

2 cubinhos de caldo de galinha e 3 dentes de alho

2 colheres (sopa) de margarina

1 1/2 L de água

cheiro verde à gosto e 1 folha de louro

Doure o alho na margarina; coloque a água para ferver juntamente com os cubinhos de galinha e a folha de louro.

Quando ferver, coloque os pães cortados em tiras grandes para cozinhar; até ficarem amolecidos.

Tire do fogo e bata no liquidificador; volte para a panela, esquite mais um pouco, retire do fogo e coloque o cheiro verde bem picadinho e sirva, acompanhada com torradas.

36) Farofa de Pão

120 ml de azeite

1 cebola grande e 3 dentes de alho picados

1 pimentão verde e 1 vermelho picados

4 tomates sem sementes picados (utilize as sementes para refogados)

meia xícara de azeitona preta picada

6 xícaras de pão francês amanhecido, picadinho

um-quarto de xícara de farinha de rosca e sal

Faça um refogado com o azeite, a cebola, alho, pimentões e azeitonas e o tomate.

Junte o pão e a farinha de rosca e mexa bem.

Tempere com sal a gosto.

37) Fatias de Pão Recheadas com Sardinha

Faça um refogado bem sequinho com tomate e cebola, junte pedaços não muito pequenos de sardinha, seque mais e reserve.

Corte fatias de pães grossas, salpique com leite.

No centro de uma delas, coloque um montinho de recheio (evite as bordas) e cubra com a outra fatia.

Prenda bem uma na outra com palitos, passe em ovo batido e frite em óleo bem quente.

Dica: Recheie com sobras de bacalhau.

38) Espessante Instantâneo

Em vez de jogar fora o pão velho, utilize-o para engrossar suas receitas.

Rale o pão em um ralador grosso, para que fique como uma farinha.

Utilize uma colher (sopa) nas receitas de pudim e bolo.

O gosto não é alterado e a massa ficará mais firme.

39) Rolê de Pão

Chuchu ralado 1 1/2 xícara (chá)

Cebola picada 2 colheres (sopa)

Azeite 3 colheres (sopa)

Carne moída 1 xícara (chá)

Farinha de trigo 1 colher (sopa)

Tomates picados 5 unidades

Alho picado 1 dente

Sal e Orégano a gosto

Pão amanhecido 7 unidades

Queijo ralado 2 colheres (sopa)

Refogue o chuchu com 1 colher (sopa) de cebola, o azeite e a carne moída, cozinhar bem.

Acrescente 1 colher (sopa) de farinha de trigo e mexa até desprender do fundo da panela.

Bata os tomates no liquidificador, peneire e reserve.

frite o restante da cebola no azeite, junte o alho e os tomates batidos no liquidificador e peneirados.

Deixe cozinhar e, por último, acrescente o orégano e o sal.

Corte os pães no comprimento, retire o miolo, umedeça e recheie com o refogado.

Enrole e prenda com um palito de dentes.

Coloque em um pirex, cubra com o molho, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por 15 minutos.

40) Pudim de Pão na Panela de Pressão

5 pãezinhos franceses
1/2 litro de leite
1/2 xícara (chá) de óleo
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
3 ovos
2 colheres (sopa) de maisena
1/2 xícara (chá) de água para o banho-maria

Bata todos os ingredientes no liquidificador.
Despeje a massa obtida em forminhas refratárias caramelizadas.
Coloque 1/2 xícara (chá) de água na panela de pressão, deixe ferver.
Distribua as forminhas dentro da panela.
Feche e cozinhe em banho-maria por 4 minutos sob pressão.
Retire a panela do fogo e deixe-a esfriar por aproximadamente 3 minutos.
Abra a panela, retire as forminhas e desenforme.
Sirva acompanhado de calda de chocolate.

Opção:

Se preferir preparar pudim de pão com chocolate, acrescente 2 colheres (sopa) de chocolate em pó à massa.

41) Torrada de Açúcar

2 pães de forma
Açúcar refinado
Margarina (com ou sem sal)

Coloque os dois pães de forma na torradeira.
Deixe torrar ao seu gosto.
Pegue os dois pães e passe a margarina, bem distribuída.
Depois cubra com açúcar refinado e junte os dois pães.

42) Bolinho de Pão

3 pães franceses amanhecidos (podem estar duros)
120 ml de leite
meia cebola
10 g (1 colher. de sopa) de manteiga
salsinha
1 ovo
10 g (1 colher de sopa) de farinha
sal, pimenta, nós moscada

Cortar o pão em pedacinhos e botar em uma tigela.
Ferver o leite, juntar com o pão, mexer bem e deixar descansar por meia hora (para o pão se dissolver bem).
Cortar a cebola e a salsinha.
Derreter a manteiga numa frigideira e fritar a cebola com a salsa, misturá-los com o pão, o ovo, a farinha e os temperos.
Amassar bem (com as mãos) e se a massa estiver muito pegajosa, juntar farinha até ficar numa consistência boa (que não grude demais nas mãos, mas que ainda ligue).
Lavar as mãos, molhá-las e formar bolas mais ou menos do tamanho de um punho.
Botar água e sal para cozinhar em uma panela.
Colocar os Knödels delicadamente e deixar ali por mais ou menos 20 minutos:
Quando eles boiarem, eles estão prontos.
Servir com um assado e molho, ou com almôndegas e molho, ou até dentro de uma sopa.