

LA RICETTA

Pici con le briciole

CULTURA

01_08_2021



Ingredienti (per 6 persone)

500 g di pici

200 g di pane toscano (raffermo)

2 spicchi d'aglio

un peperoncino (fresco)

50 g di pecorino toscano (stagionato) grattugiato

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe nero macinato fresco

Preparazione

Per prima cosa, grattugiare il pane grossolanamente.

Schiacciare l'aglio con il lato della lama di un coltello senza sbucciarlo.

Lavare il peperoncino e tagliarlo a pezzettini.

Fare rosolare l'aglio in padella con 6 cucchiari di olio, poi unire il peperoncino.

Dopo qualche minuto, aggiungere le briciole di pane e farle rosolare a fiamma moderata.

Spostare le briciole in una ciotola e condirle con il pecorino grattugiato.

Cuocere i picci in abbondante acqua salata, poi scolarli e saltarli con un filo d'olio nella padella dove avete rosolato le briciole.

Servire caldo e condire ancora con un po' di pecorino e pepe nero macinato fresco.