

LA RECETA

Pici con las migajas

CULTURA

07_08_2021



Ingredientes (para 6 personas)

500 g de picci

200 g de pan toscano (rancio)

2 dientes de ajo

Una guindilla o ají (fresco)

50 g de pecorino toscano rallado (curado)

Aceite de oliva extra virgen

Sal y pimienta negra recién molida

Preparación

Primero, rallar el pan en trozos grandes.

Triturar el ajo con el lado de la hoja de un cuchillo sin pelarlo.

Lavar el ají y cortarlo en trozos pequeños.

Dorar el ajo en una sartén con 6 cucharadas de aceite, luego agregar el ají.

Después de unos minutos, agregar el pan rallado y dorarlo a fuego moderado.

Transferir las migas a un tazón y mezclar con el pecorino rallado.

Cocinar los picis en abundante agua con sal, luego escurrir y revolver con un chorrito de aceite en la sartén en donde se doraron las migas.

Servir caliente y sazonar con un poco de queso pecorino y pimienta negra recién molida.