

Agriturismo Fattoria Bistecca

PICI ALLE BRICIOLE



vegetariano

vegano

no glutine

Numero Persone



testo

Difficoltà



testo in scala da 1 (facile)
a 4 (difficile)

Tempo di Preparazione



testo

Tempo di Cottura



testo

ingredienti e dosi

per i Pici

- 200 gr di farina 0
- 200 gr di semola senatore cappelli
- 120 ml di acqua

per il condimento

- 1 spicchio aglio
- 2 peperoncini
- 5 cucchiali Olio EVO
- 2 fette di pane raffermo

preparazione

Unire le due farine quella 0 e la semola di senatore cappelli, aggiungere l'acqua poca per volta fino a creare un impasto morbido ed elastico.

Lasciare risposare per almeno 15 minuti.

Prendere l'impasto, tagliare a pezzettini e cominciare a piciare.

Una volta pronti i pici, far bollire in acqua salata per 4/5 minuti.

Preparazione salsa

Prendere il pane raffermo tritarlo al mixer e saltare in padella con olio EVO per rendere le briciole croccanti.

Nella padella aggiungere olio restante, aglio schiacciato e due peperoncini, lasciare insaporire olio per qualche minuto.

Scolare i pici metterli in padella, saltare aggiungere un filo olio EVO se necessario aggiungere metà briciole, impiattare e servire con le ultime briciole sopra.

Nome Azienda

AGRITURISMO Fattoria Bistecca

Località

Cortona

Agrichef

Testo.

E-mail

[**Info@fattoriabistecca.com**](mailto:Info@fattoriabistecca.com)

Tel.

339/4297524