



# 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 cucchiaini Olio EVO
- 2 fette di pane rafferma

## 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 picciare.

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

### Preparazione salsa

Prendere il pane rafferma 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**

Tel. **339/4297524**