

PICI CON BRICIOLE E PECORINO TOSCANO



Ingredienti per 4 persone

400 g Pici (tempo di cottura 12 min)

900 ml Acqua

4 fette di Pane toscano raffermo

150 g Pecorino Toscano grattugiato

Olio evo, Sale q.b.

2 spicchi d'aglio

peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO:

Disporre in un mixer il pane e tritarlo finemente. In una pentola disporre un giro d'olio, il peperoncino ed uno spicchio d'aglio, coprire con MC e fare imbiondire a fiamma media. Unire il pane, mescolare, coprire con MC e tostare a fiamma media. Togliere l'aglio e $\frac{3}{4}$ del pane, aggiungere in pentola un giro d'olio, i pici, l'acqua, un pizzico di sale coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva, raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per 8 min. poi mescolare, coprire con MC, spegnere il fuoco e lasciare in autocottura 4 min. Mantecare con pecorino ed una manciata

di pane. Servire con pane aromatizzato in superficie.

Lorena Vecchini