Pangratatto

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Pan baguette del día anterio: 1 Unidad
Ajo: 21 Dientes
Sal: A gusto
Tomillo: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ralladura de limón: 1 Unidad

Para el salteado

Chile: Cantidad necesaria
Brócoli cocido: 400 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar el pan cubos y mezclar en un bowl con *ajo* rallado, *tomillo* fresco, aceite de oliva y sal
- Acomodar en una placa y llevar a horno a 180ª C por 15 minutos crocantes y secos)
- Agregar al retirar del horno ralladura de *limón*, mezclar bien y reservar.

Para el salteado

- En una sartén con aceite de oliva calentar rodajitas de *chile*.
- Una vez perfumada el aceite agregar las flores de *brócoli* cocidas y *saltear* por unos minutos.

- Servir bien caliente y terminar con los panes molidos rústicamente por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pangratatto-2