

# Pangratatto

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Pan baguette del día anterior:** 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 180<sup>a</sup> 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>