

# Pangratatto

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Ají molido:** 1 cda

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Perejil picado:** c/n

**Aceitunas negras:** 1/2 Taza

**Dientes de ajo picado:** 2 Unidades

**Pan viejo rallado:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *dorar* pan viejo rallado y *ajo* picado hasta tostar.
- *Condimentar* con aceitunas negras picadas, *perejil* picado, *ají* molido, ralladura de *limón* y reservar.
- Servir sobre chauchas a la *plancha*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pangratatto>