Pangratatto

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Ají molido: 1 cdta
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