



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PICI ALLA FANTASIA DI FUNGHI

saporiiinconcerto.blogspot.it



Ingredienti:

200 g di farina 00

100 g di farina di semola rimacinata

2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante con vitamina D
acqua q.b.

1 confezione di misto funghi

pepe nero

1 spicchio di aglio

sale

Preparazione:

Il procedimento lo potete trovare dettagliato qui. Mentre i pici cuociono, in un tegame versate dell'olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio. Fate imbiondire leggermente, aggiungete i funghi misti e fate cuocere per pochi minuti. Aggiustate di sale. Scolate i pici, versateli nel tegame con i funghi e mantecate. Impiattate e servite con una spolverata di pepe nero.

DANTE



oio

vero