

Pici all'aglione

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Pici all'aglione

Maria Concetta Pelle

Oggi vi presento una tipica ricetta Toscana, un primo piatto di pasta fresca fatta a mano senza uova: i caratteristici “pici”. I pici sono grossi spaghetti irregolari fatti con la farina di grano tenero, anziché la semola di grano duro. [MORE]

Ingredienti:

500 g. di farina
acqua tiepida 1 bicchiere da cucina
1 cucchiaino da minestra di olio extra vergine
un pizzico di sale

Procedimento:

Versiamo in una ciotola l'acqua, l'olio, il pizzico di sale e iniziamo a mescolare con una forchetta. Aggiungiamo piano piano la farina, quando sarà faticoso lavorarla così, spostiamo l'impasto su una spianatoia e continuiamo a impastare con le mani, fino a formare una pagnottina dalla consistenza compatta ma tenera.

Lasciamola riposare sotto la ciotola per almeno un'ora, dopodiché stendiamo la pasta con l'aiuto del mattarello sulla spianatoia, mi raccomando non deve risultare troppo sottile, è bene che abbia un'altezza almeno di mezzo centimetro.

Tagliamo la pasta a striscioline di 1 cm di larghezza e iniziamo ad “appiciare” ovvero a stenderle ed ad allungarle arrotolandole su se stesse. Fate delle matassine e spargeteci sopra un po' di farina di semola per non farle attaccare. Sono pronte per essere buttate in acqua bollente, i pici necessitano una cottura di 5-6 minuti.

Una volta scolati vi potete sbizzarrire con i vari condimenti. In Toscana è tipico il condimento all'aglione: aglio tritato, passata di pomodoro e una punta di peperoncino. Si possono condire con briciole di pane grossolane saltate in padella con l'olio oppure con i più classici condimenti cacio e

pepe o ragù...a voi la scelta e, perché no, la fantasia.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/pici-all-aglione-ricetta/97424>

