

PRIMI PIATTI

## Ciriolo

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le ciriolo, similmente ai picci toscani, sono un tipo di pasta ottenuto semplicemente dall'impasto di farina e acqua e lavorato con le mani fino ad ottenere dei serpentelli.

### INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 500 gr

ACQUA

### PER IL SUGO

PASSATA DI POMODORO 600 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questo primo piatto.



**2** Diponete la farina a fontana e versate nel centro tanta acqua quanta ne serve per ottenere un impasto sodo.



**3** Prelevate, via via, dei pezzetti dell'impasto e, lavorandoli tra le mani, ricavate tanti serpentelli.



- 4 A questo punto, soffriggete l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino in padella, quindi aggiungete il pomodoro e lasciatelo cuocere. Salate a fine cottura.



- 5 Lessate le cirioline in abbondante acqua bollente salata, quindi trasferitele nella padella col sugo e saltatele per qualche istante.

