

PRIMI PIATTI

Pici all'aglione

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- PICI FRESCI 400 gr
- SPICCHIO DI AGLIO 6
- POMODORI PELATI IN SCATOLA scolati dal sugo - 6
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiaini da tavola
- PECORINO ROMANO
- SALE
- PEPE NERO
- PEPERONCINI PICCANTI a piacere - 2

PREPARAZIONE

- 1 Spremete gli spicchi d'aglio con l'apposito attrezzo, quindi mettete a scaldare in un tegame l'olio insieme all'aglio spremuto ed al pepe, unite anche il peperoncino intero o

spezzettato se lo usate.

Non appena l'aglio si scalda, aggiungete i pomodori pelati tagliati in quarti, il sale e fate cuocere a fuoco basso per fare in modo che il sugo si insaporisca e diventi cremoso.

Quando il sugo è pronto, fate cuocere i picci in abbondante acqua salata.

Una volta cotti, scolateli e uniteli alla padella con il sugo spadellandoli velocemente.

Servite i picci insaporendoli con altro pepe e servite cospargendo con pecorino grattugiato a piacere.