

PRIMI PIATTI

Pici all'aglione tradizionale toscana

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.