

PRIMI PIATTI

Umbrici o Pici

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 600 gr

UOVA 1

ACQUA

PER CONDIRE

SUGO DI POMODORO 500 gr

PARMIGIANO REGGIANO oppure

pecorino - 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Impastate sulla spianatoia la farina con l'uovo e l'acqua leggermente calda, lavorate bene la pasta e tagliatela in tante piccole fette; ogni fetta arrotolatela e assottigliatela con le mani tenendola sopra la spianatoia, riducendola come un grosso spaghetti. Cuocete gli umbrici in abbondante acqua salata, estraeteli con il cava-pasta e conditeli con sugo, pecorino grattugiato o con sugo di magro.