

PRIMI PIATTI

Ciriolo

di: *Cookaround*

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 Disponete 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.

