

PRIMI PIATTI

Pici all'aglione

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pici all'aglione: un sugo semplice e rapido da preparare per ottenere questo tipico piatto toscano. Pasta fresca, i pici, pomodori, un pizzico di peperoncino e, soprattutto, l'aglio, poco tempo e i pici all'aglione sono pronti!

Se amate i piatti tipici regionali, abbiamo realizzato per voi una sezione speciale con le [ricette toscane](#)!

INGREDIENTI

PICI FRESCI 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 6
POMODORO PELATO scolati dal sugo - 6
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 2
PECORINO grattugiato -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella, versatevi un bel giro d'olio extravergine di oliva e aggiungetevi i peperoncini divisi a metà e gli spicchi d'aglio di cui 5 schiacciati con lo schiaccia aglio e uno tritato finemente; fate prendere calore.



- 2 Quando l'olio inizierà a sfrigolare, aggiungete i pomodori pelati tagliati grossolanamente, un pizzico di sale e mescolate per amalgamare bene il tutto.

Lasciate cuocere il sugo per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto e regolando di sale.



- 3 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore; quando l'acqua bolle, salatela, aggiungete un filo d'olio e tuffatevi i pici.



- 4 Scolate i pici e aggiungeteli al sugo in padella; mescolate affinché siano conditi in modo uniforme e aggiungete il pecorino.



5 Servite i picci con dell'altro pecorino grattugiato a piacere.

