

PRIMI PIATTI

# Pici all'aglione tradizionale toscana

di: *Maria*

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.