

PRIMI PIATTI

# Pici con le briociole

di: *bicci88*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

400 g di farina  
olio  
aglio  
pane toscano raffermo  
pecorino grattugiato  
acqua  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta mescolando bene la farina con olio, sale e un po' d'acqua, formare una palla e lasciare riposare 10 minuti.



**2** Stendere la pasta e tagliarla a listarelle.



**3** Arrotolare con le mani ogni striscina sulla spianatoia, formando degli spaghetti un po' più spessi e irregolari.



4 Preparare il sugo: fare soffriggere l'aglio in abbondante olio.



5 Mettervi il pane toscano ridotto in briciole.



6 Farlo cuocere pochi istanti finché non si sia ben dorato.



7 Cuocere i picci in acqua salata, scolarli e unirli al sugo.



8 Saltarli bene in padella e cospargere di pecorino grattugiato. Impiattare ben caldo.

