

INGREDIENTI (4/5 Pax)

- Pici toscani 500 gr
- Aglione 3/4 spicchi*
- Peperoncino piccante fresco
- Passata di pomodoro 500 ml Un ciuffo di prezzemolo
- Olio di oliva Extravergine

* varietà di aglio tipica della Val di Chiana in Toscana. Si differenzia da quello comune per le sue grandi dimensioni, per il profumo ed il sapore molto più delicato: a prova di bacio.



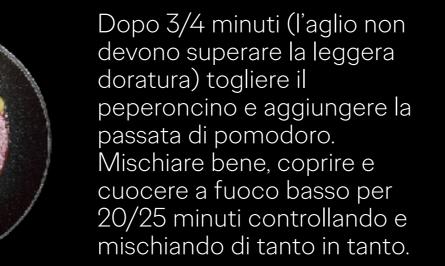


Spicchio d'aglio

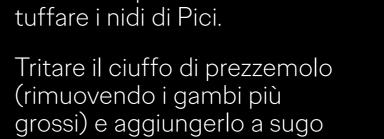


Mettere sul fuoco l'acqua per la cottura della pasta.

Tagliare a fettine di 2 mm gli spicchi di Aglione e metterli a rosolare in 4/5 cucchiai di olio di oliva extravergine insieme al peperoncino tagliato grossolanamente e privato







(rimuovendo i gambi più grossi) e aggiungerlo a sugo una volta terminata la cottura e spento il fuoco.

Scolare la pasta con un paio di minuti di anticipo conservando un bicchiere di acqua di cottura della pasta.



Riaccendere il fuoco sotto il sugo a fiamma viva ed aggiungere la pasta scolata.

Rigirare la pasta nel sugo ad ultimare la cotturura della

All'occorrenza aggiungere dell'acqua di cottura per non far asciugare troppo il sugo.





Piatto delicato al contempo corposo e di soddisfazione.

L'alternativa con un grosso spaghetto e dell'aglio comune è possibile ma non c'è paragone con l'Aglione.

