



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 di Aglione



Spicchio d'aglio comune

1



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 cucchiaini di olio di oliva extravergine insieme al peperoncino tagliato grossolanamente e privato dei semi.

Dopo 3/4 minuti (l'aglio non devono superare la leggera doratura) togliere il peperoncino e aggiungere la passata di pomodoro. Mescolare bene, coprire e cuocere a fuoco basso per 20/25 minuti controllando e meschiando di tanto in tanto.



2



Salare l'acqua a bollore e tuffare i nidi di Pici.

Tritare il ciuffo di prezzemolo (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.



3



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

Rigirare la pasta nel sugo ad ultimare la cottura della pasta.

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



4



Piatto delicato al contempo corposo e di soddisfazione.

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

Puoi servire.

Non occorre nulla più per gustare il piatto.

BUON APPETITO



www.RicetteOrizzontali.it

@ ricetteorizzontali



www.RicetteOrizzontali.it