

Pici all'aglione

I **pici all'aglione** sono una ricetta tipica Toscana, in particolare della zona di Siena, realizzata con i pici, che sono degli spaghetti rustici piuttosto spessi. Si possono preparare in casa, ma si trovano anche da acquistare, specialmente in Toscana, come specialità tipica.

L'**aglione** è una varietà tipica di aglio coltivato prevalentemente in Valdichiana, che si trova raramente al di fuori della zona di produzione. Ha dimensioni estremamente generose, ma sapore delicatissimo. Una testa di aglione può superare tranquillamente il mezzo chilo e i suoi spicchi hanno dimensioni ragguardevoli. Se non lo trovate, sostituitelo con aglio italiano di ottima qualità.

I **pici all'aglione** sono una ricetta molto semplice da preparare, ma che vi darà grande soddisfazione. La ricetta originale Toscana ammette anche (se piace) il peperoncino.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 4 spicchi di aglio di varietà Aglione della Valdichiana
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di vino bianco secco
- 400 g di Polpa di pomodoro a cubetti
- Sale
- Zucchero
- 160 g di pasta tipo pici

PREPARAZIONE

- Spellare gli spicchi d'aglio, tagliarli a metà ed eliminare il germoglio interno, solitamente di colore verde. Affettare quindi l'aglio molto sottile.
- Mettere in una padella l'olio e l'aglio affettato. Accendere il fuoco e farlo dorare molto lentamente. Aggiungere quindi il vino bianco e farlo cuocere per 4-5 minuti sempre a fiamma dolce, schiacciando di tanto in tanto con una forchetta fintanto che non si sarà praticamente sciolto.
- Unire quindi il pomodoro a pezzi, un pizzico abbondante di sale e una punta di zucchero.
- Lasciar sobbollire a fiamma bassa per 15 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- Lessare i pici in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, accendere il fuoco nella padella del condimento.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

