

Pici all'Aglione

Una ricetta di Patrizia Malomo, fondatrice e consigliera nazionale di AIFB (Associazione nazionale Food Blogger) e autrice del blog [Andante con Gusto](#)



Questi antenati degli spaghetti racchiudono l'odore ed il sapore delle campagne senesi.

Sono lunghi i Pici. A ragione, in alcuni paesini son chiamati *Lunghetti*, "filati" a mano fino a raggiungere la lunghezza di 2 o 3 metri.

Si parla di semplice acqua, farina ed olio extra vergine.

Ai giorni nostri ed in alcune località limitrofe alla provincia di Siena, viene aggiunto anche un uovo ma questo non è presente nella mia ricetta.

Il condimento tradizionale dei Pici è "l'aglione": sugo di pomodoro generosamente aromatizzato con aglio schiacciato. Da non dimenticare i Pici alle briciole, oppure al ragù di Nana (anatra) serviti soprattutto nel periodo di festa o l'inossidabile ragù Toscano.

Una curiosità: la parola aglione non si riferisce alla quantità di aglio utilizzata nel condimento, ma ad un vero e proprio tipo di aglio, che cresce in Val di Chiana in particolare nella zona di Sarteano e Cetona. Si tratta di un aglio molto antico e in via di estinzione, i cui spicchi hanno la grandezza di una tradizionale testa d'aglio. Va da se che per preparare questo sugo profumato, bastasse anche un solo spicchio di questo aglio, per altro molto più delicato al palato dei tradizionali.

Per i Pici - Ingredienti per 4 persone:

300 gr di farina 00

150 gr di farina di semola rimacinata

3 generosi cucchiari d'olio extra vergine Trequanda DOP

1 pizzico di sale

acqua - qb -

Nota: La quantità di acqua è variabile dal tipo di farina che userai.

In genere per questa quantità di farina un bicchiere o poco meno è sufficiente, ma sta a te osservare quanta ne incorpora il tuo impasto per essere morbido e malleabile.

La proporzione dell'uso delle 2 farine è sempre 2:1, ovvero due parti di 00 ed una di semola rimacinata che conferisce struttura all'impasto. In questa maniera non avrai bisogno di uova e la pasta si tirerà con estrema facilità.

Per il condimento

450 di pomodori pelati

4 spicchi d'aglio

1 peperoncino

Olio extravergine Trequanda Dop

1 ciuffo di prezzemolo

sale q.b.

Pecorino toscano a piacere

Fai la fontana con le due farine miscelate. Versa l'olio al centro, il pizzico di sale e comincia ad aggiungere lentamente l'acqua, incorporando la farina con le dita o con una forchetta.

Quando la pasta comincerà a stare insieme, comincia ad impastare con energia utilizzando il palmo delle mani vicino ai polsi. Se necessario, aggiungi acqua o farina.

Impasta con energia per almeno 10 minuti.

Dovrai ottenere una pasta liscia, vellutata e abbastanza morbida.

Fai riposare una mezz'ora avvolta nella pellicola.

Quando la pasta è pronta, tagliane un pezzetto e fanne una pallina, quindi sulla spianatoia stendila con il matterello ad uno spessore di 1 cm.

Con un tagliapasta o un coltello affilato, taglia tante striscioline larghe c.ca 1 cm e copri il resto della pasta con la pellicola affinché non si secchi.

Comincia a "filare" i pici, rollando la pasta con il palmo delle mani e contemporaneamente stirandola verso l'esterno.

Quando si tirano pici molto lunghi, la tecnica è quella di tirarli da un lato tenendo l'altra estremità con il palmo e piano piano allungandoli fino ad esaurire la pasta. Una volta filato il tuo piccio, fallo rotolare nella farina di semola o di fioretto affinché non si appiccichi agli altri. Una pasta morbida e riposata si tira con estrema facilità.

Alcune note per i tuoi pici:

1. Ricordati che la pasta cresce nella cottura. Il piccio non deve essere troppo grosso altrimenti ti troverai con una pasta grossolana. La dimensione corretta è più o meno quella del bucatino.



2. Il piccio non deve essere perfetto: La sua bellezza deriva da bozze, schiacciate, diametro irregolare. Insomma, si deve sentire la mano della donna che li ha tirati.

Per il sugo

In una larga padella versa 3 o 4 cucchiaini di olio extravergine.

Pulisci gli spicchi di aglio e schiacciali quindi scaldi l'olio e fallo profumare con l'aglio ed il peperoncino facendo bene attenzione che non si brucino.

Aggiungi i pomodori pelati e mescola bene schiacciandoli affinché diventino cremosi e fai cuocere una decina di minuti.

Al termine della cottura, aggiusta di sale ed aggiungi piacere una manciata di prezzemolo tritato grossolanamente.

Fai cuocere i picci in abbondante acqua salata.

Saranno pronti in [c.ca](#) 5 minuti.

Scolali con cura e falli insaporire mescolandoli delicatamente nella padella in cui hai cotto il sugo.

Servi immediatamente accompagnando con pecorino toscano Dop a piacere.