

La cucina con Ute

Pici mit Bröseln (Rezept aus der Toskana)

Zutaten für 6 Personen : 400 g Mehl, Wasser, 1 Ei, Salz

Für die „Soße“: 200 g altbackenes toskan. Weißbrot, 2 Zehen Knoblauch, 5 El Pecorino, Salz und Pfeffer, 150 ml Olivenöl

Zubereitung: Mehl auf ein Backbrett geben, eine Mulde eindrücken und Ei, Salz u. ½ Glas lauwarmes Wasser hineingeben, alles zu einem glatten Teig kneten etwa 15 Min. lang, evtl. noch Wasser zugeben, dann 15 Min. ruhen lassen. Kleine Stückchen von dem Teig mit dem Handballen rollen, so dass man unregelmäßige dicke Spaghetti erhält, fast so dick wie ein Bleistift. In einer Pfanne in Olivenöl die zerdrückten Knoblauchzehen anrösten und das grob zerbröselte Weißbrot bis alles eine goldgelbe Farbe hat. Die Pici in Salzwasser garen bis sie an die Oberfläche schwimmen, herausnehmen, in der Pfanne mit den Bröseln mischen und mit geriebenem Pecorino bestreuen.

Pici con le briciole (Toscana)

Per 4 persone: 400 g di farina bianca , acqua, 1 uova, sale,

per il condimento: 200 g di pane toscano raffermo, 150 ml di olio d`oliva, 2 spicchi d`aglio, 5 cucchiari di pecorino, sale e pepe

Preparazione: Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, versatevi al centro un pizzico di sale, mezzo bicchiere di acqua tiepida e l`uova, quindi iniziate ad impastare la farina cominciando dal centro. Lavorate l`impasto per un quarto d`ora, aggiungendo l`acqua rimanente , fino a ottenere un panetto liscio e sodo. Lasciate riposare per 15 minuti. Poi prendete dei piccolo pezzi di impasto e arrolateli con il palmo della mano, fino ad ottenere degli spaghettoni irregolari grossi un po`meno di una matita e più lunghi.

Imbiondite in una padella con olio d`oliva gli spicchi d`aglio scchiacciandoli ed aggiungete la mollica di pane sbriciolata grossolanamente. Lasciare al fuoco le briciole finché non assumono un colore dorato. Lessate in acqua salata i pici e, appena vengono alla galla, scolateli. Passate i pici scolati nella padella, aggiungere una generosa grattugiata di pecorino.