



Ingredienti per 4 persone

Per i pici:

1 kg di farina tipo 0
½ litro di acqua
1 pizzico di sale

oppure

**vieni a fare la spesa da *ToscaNino!*
Nella dispensa i pici non mancano mai...**

Per il condimento:

500-600 g di cavolo nero
300 g di salsiccia di Cinta Senese DOP
olio evo q.b.
1 pizzico di peperoncino
½ aglio tritato
Pecorino Toscano DOP grattugiato

Ricetta

Setacciate la farina e versatela in una planetaria.
Impastate aggiungendo acqua fino ad avere un impasto abbastanza duro ma lavorabile,
e continuate ad impastare almeno 10 min.
Se lo fate a mano procedete come per una normale sfoglia,
aggiungendo acqua fino a che serve.
Una volta pronto avvolgetelo con la pellicola e mettetelo a riposare un'ora in frigorifero.
I pici andrebbero lavorati e tirati a mano tipo spaghetti.

Sfogliate il cavolo nero privandolo del gambo,
per poi lavarlo e sbianchirlo in abbondante acqua per 2 minuti.
In una padella fate soffriggere l'aglio e il peperoncino,
infine aggiungete il cavolo, sale e pepe.
Prendete nel frattempo la salsiccia, sgranatela e in un tegame fatela cuocere a fuoco vivo.
Una volta cotta la salsiccia, versatela direttamente nella padella con il cavolo nero,
e mantecate il condimento con l'aiuto di un po' di brodo vegetale.

Cuocete in abbondante acqua i pici 5-6 minuti,
scolateli direttamente nel condimento con un po' di acqua di cottura,
mantecateli con del pecorino toscano grattugiato,
e i vostri pici sono pronti da impiattare, belli fumanti ed invitanti...
BUON APPETITO!