

Pici con le sarde al cartoccio *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Cominciate a mettere i picci a cuocere in acqua bollente salata. Tenete presente che i picci cuociono in circa 22 minuti, e che, dovendoli poi cuocere anche al cartoccio, li dovrete scolare molto al dente, circa 5 - 7 minuti prima del punto di cottura. Prendete una padella, fateci rosolare due spicchi d'aglio con un filo di olio extravergine di oliva, dopodichè aggiungete i pomodorini tagliati a metà. Lasciate andare senza coperchio per una decina di minuti, quindi aggiungete i capperi, l'uvetta ed il peperoncino. Quando si sarà creato un bel sughetto non troppo asciutto, aggiungete le sarde delicate e tagliate a pezzettoni. Fate saltare il tutto, regolate di sale ed aggiungete i picci scolati ben al dente. Saltate ancora il tutto, quindi trasferite la pasta in un recipiente da forno rivestito di alluminio. Sigillate bene l'alluminio, quindi infornate per 7 minuti a 180 gradi. Togliete quindi dal forno e servite.

Consigli

Quando preparate un primo piatto di pasta al cartoccio, ricordate sempre di scolare la pasta molto al dente prima di metterla al cartoccio, e di fare attenzione ai tempi di cottura.

Curiosità

Abbiamo detto che i picci sono un prodotto tipico toscano, ma specifichiamo: sono tipici delle provincie di Siena e Grosseto.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 22 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pici (pasta lunga tipo picci toscani)

Aglio 2 spicchi

Capperi (un cucchiaino di capperi)

Uvetta (un cucchiaino di uvetta rinvenuta)

Peperoncino

Sale

Pomodorini (una manciata di pomodorini)

Sardine 8 grammi (fresche)

Olio extra vergine di oliva