



P I C I di Siena

I pici sono un tipo di pasta fresca che si mangia nel territorio di Siena. Sono simili a grossi spaghetti che essendo fatti con farina di grano tenero e poche uova, rimangono piuttosto morbidi e assorbono il sugo in un modo veramente piacevole al gusto. Sono particolarmente adatti a condimenti piuttosto succulenti, per es. sughi a base di salsicce funghi ecc.

I componenti della pasta sono i seguenti:

1Kg. di farina di grano tenero

$\frac{1}{2}$ litro di acqua

1 uovo

Sale

Impastare il tutto e creare una sfoglia piuttosto spessa. Provvederete a tagliare i pici con apposito matterello con scanalature.

