

# Pici, spaghetti largo hecho a mano

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Sal fina:** Una pizca

**Harina 0000:** 1 k

**Agua:** 350 cc

### Salsa

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Tomates:** 1 1/2 k

**Ajo:** 6 Dientes

**Vinagre de Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Sal gruesa:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Peperoncino:** 2 Unidad

## Preparación de la Receta

### Masa

- Vuelque la *harina* sobre la mesada y realice un hueco en el centro, espolvoree la sal por los bordes y agregue aceite de oliva y agua de a poco, comience a unir los ingredientes de afuera hacia dentro, luego amase hasta conseguir una masa lisa, forme un bollo y deje la reposar en un lugar calido durante 2 horas.

### Salsa

- Pase los tomates por agua hirviendo unos segundos, retire y colóquelos en agua fría para cortar la cocción, quíteles la piel y corte la pulpa en dados.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.

- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva dore levemente los dientes de *ajo* a fuego mínimo, agregue el pepperoncino previamente roto con las manos, sazone con sal gruesa, y una vez que el *ajo* comience a tomar un suave *color* incorpore el *vinagre* blanco, deje evaporar el alcohol a fuego máximo y luego añada el *tomate*, cocine a fuego medio durante aproximadamente 20 a 25 minutos.

## Armado

- Transcurridas las horas de reposo de la masa estírela con un palo de amasar hasta obtener un espesor de  $\frac{1}{2}$  cm, luego con un rodillo corte en cintas de aproximadamente 1cm de ancho y el largo de la masa, una vez obtenidas las cintas, córtelas en diagonal y de un largo de 5cm aproximadamente, tome una cinta y con los dedos enrolle sobre la mesada, comience con los dedos hasta llegar a la palma de las manos, debe obtener un cordón bien fino y largo, proceda del mismo modo con el resto.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los pici durante 4 a 5 minutos, terminada la cocción páselos a la sartén con la salsa, saltee unos minutos y retire.

## Presentación

- Sirva en una fuente caliente los pici, spaghetti largo y sazone con pimienta negra recién molida.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pici-spaghetti-largo-hecho-a-mano>