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 ½ 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