



● E14



Pici

**6'/7'**

TEMPS DE CUISSON

**1,5kg ?**

PAR CARTON

**100g**

PORTION

**24**

MOIS À -18°C

Ingrédients

Semoule de blé dur, eau.

Format

Les Pici ont été créés entre Sienne et Grosseto. Ils s'appellent ainsi, car la pâte, faite simplement d'eau et de farine, à la texture collante doit être travaillée du bout des doigts. Elle est ensuite tirée, coupée et roulée afin d'obtenir ces spaghettis irréguliers. Symbole d'une cuisine paysanne simple et pour ce motif, de plus en plus appréciés de nos jours, surtout s'ils sont préparés selon l'ancienne tradition à "l'aglione", une sauce à la tomate à base d'ail ou avec des sauces à base de miettes faites avec des miettes de pain rissolées. Ou encore, avec la sauce bolognaise et spécialement la sauce au canard.

Fiche technique

**+/- 35g**

POUR LES PIÈCES

%**90**RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

ALTA TRADIZIONE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1126 – Energie kcal 265 – Gras g 0,8
dont les acides gras saturés g 0,15 – Hydrates de
carbone g 54,5 dont sucres g 2,2 – Fibres g 2,1-
Protéine g 9,0 – Sel g