



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fettuccine all'abruzzese



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una casseruola, una pentola**

Ingredienti

- 1/2 kg di fettuccine
- pancetta a tocchetti
- 4 cipolle bianche tritate
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- pecorino grattugiato
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo tritato
- sale

Preparazione Fettuccine all'abruzzese

Passo 1.

Preparate un battuto con pancetta e cipolla tritata.

Passo 2.

Fatelo soffriggere in una casseruola a fuoco lento.

Passo 3.

Nel frattempo, cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolandoli al dente.

Passo 4.

Uniteli al sugo e, per un paio di minuti, mescolate bene a fiamma moderata.

Passo 5.

Dopo averli tolti dal fuoco, aggiungete a crudo l'olio, il pecorino e il parmigiano grattugiati, una spruzzata di prezzemolo, servendoli ben caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)