



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

Spaghetti all'abruzzese



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una casseruola, una pentola**

Ingredienti

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

Preparazione Spaghetti all'abruzzese

Passo 1.

In una casseruola, a fuoco lento, fate soffriggere la pancetta con le cipolle e l'aglio finemente tritati, finchè non abbiano assunto un colore dorato.

Passo 2.

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

Passo 3.

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

Passo 4.

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>)