



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

Tracchiulle all'ischitana



4 Persone

salse Categoria

facile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 800 gr di Tracchiulelle
- 1 cipolla
- 1 lt di passata di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco

Preparazione Tracchiullelle all'ischitana

Passo 1.

Tagliate la panceta a dadini e tritate la cipolla.

Passo 2.

Fate rosolare il tutto in olio extravergine d'oliva, quindi aggiungete le fave e lasciatele cuocere per qualche minuto.

Passo 3.

Versate nella pentola 2/3 mestoli d'acqua e fate cuocere per una ventina di minuti.

Passo 4.

Aggiungete quindi la pasta e completate la cottura.

Passo 5.

A cottura ultimata insaporite con parmigiano e pepe.

Note

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