



(<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>)