



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

Fregnacce alla Sabinese



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, pentola**

Ingredienti

- 400 gr di farina
- 4 uova
- 100 gr di funghi
- 1 bottiglia di pomodoro
- olive nere
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- peperoncino
- prezzemolo

Preparazione Fregnacce alla Sabinese

Passo 1.

Impastare la farina con le uova e un po' di sale sale fino ad ottenere un panetto consistente.

Passo 2.

Preparate delle strisce di sfoglia.

Passo 3.

Preparate un soffritto con aglio olio e peperoncino.

Passo 4.

Aggiungete le olive ed i funghi, quindi il pomodoro e fate cuocere per 15 minuti.

Passo 5.

Fate cuocere le fregnacce, quindi conditele con il sugo ottenuto.

Passo 6.

Decorate con il prezzemolo tritato.

Note

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