

PRIMI PIATTI

Fregnacce alla Sabinese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **fregnacce alla Sabinese** vengono così chiamate proprio perché originarie della Sabina, una porzione di territorio vicino Rieti. Le Fregnacce alla sabinese sono davvero facili da fare e richiedono poco tempo, dando un grande risultato, ovvero realizzare un piatto rustico e molto saporito. Le fregnacce sono un tipo di pasta fresca fatta in casa che può essere associabile ai maltagliati. Non pensiate che dovette essere grandi esperti, seguendo i nostri consigli vi verranno davvero perfette e con il sughetto così preparato saranno ottime! Ecco la ricetta e se amate i primi di pasta fresca vi consigliamo

[tagliatelle al sugo finto](#)

, facili e veloci!

INGREDIENTI

FREGNACCE 400 gr

FUNGHI misti - 100 gr

PASSATA DI POMODORO 750 gr

OLIVE NERE 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 4

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

pizzichi

SALE

PREPARAZIONE

1 Per fare le **fregnacce alla Sabinese** cucinate la pasta in acqua bollente salata. Nel frattempo, soffriggete in padella con dell'olio l'aglio ed il peperoncino.

A questo punto aggiungete i funghi, le olive nere ed il pomodoro e cucinate tutto per circa 10 minuti.



2 Scolate i maltagliati, uniteli alla salsa preparata e mantecateli. Infine cospargete il tutto con del prezzemolo.

Le fregnacce sono simili ai maltagliati.

NOTE