

PRIMI PIATTI

Fettucce con la mollica

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se avete poco tempo, poche idee e soprattutto se avete la dispensa vuota, i maccheroni con la mollica sono proprio il piatto giusto che fa per voi.

Semplicissimi da fare sono un primo piatto semplice ed economico, di quelli che sono perfetti da portare a tavola in una cena tra amici o un pranzo in famiglia, quando vogliamo portare a tavola qualcosa di saporito ma non troppo elaborato.

Le fettuccine con la mollica sono un piatto molto semplice da fare, economico e alla portata di tutti! Non servono grandi doti da chef per realizzarlo!

Un piatto di pasta furbo e gustoso che metterà

d'accordo tutti, soprattutto perché con poca spesa si ha tanta resa!

Provate questa versione e poi se amate le ricette di primi veloci ecco altre idee per fare dei piatti di pasta gustosissimi:

[pasta con il tonno](#)

[pasta e fagioli](#)

[pasta cacio e uova](#)

INGREDIENTI

FETTUCCE 400 gr

MOLLICA DI PANE 120 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle fettucce con la mollica, per prima cosa tritate il prezzemolo e peperoncino.

Quindi tritate il pane.





2 Dorate il pane in una padella con olio in cui sia stato dorato lo spicchio di aglio tagliato a metà, girando spesso.





3 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela 2-3 minuti prima



- 4 Versate la pasta in padella con un giro di olio e il peperoncino a fettine terminate la cottura con l'acqua di cottura aggiungendo prezzemolo tritato e servire con il pane abbrustolito.







NOTE

È un piatto legato alla tradizione della “Tavola di San Giuseppe”, la mensa fraterna che si prepara il giorno di San Giuseppe in molti paesi del Molise. In numerosi varianti, lo stesso piatto viene servito anche la vigilia di Natale.