

PRIMI PIATTI

# Fettuccine all'Abruzzese

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [8 min](#)    COTTURA: [6 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La ricetta delle fettuccine all'Abruzzese è proprio saporita, perfetta per chi vuole portare a tavola un primo piatto facile e di gran gusto. Questa ricetta regionale è molto diffusa e lo è talmente che ha sconfinato divenendo conosciuta anche in altre regioni italiane. Provate questa versione fedele all'originale e vedrete che bel primo piatto è questo, buono ed economico il che fa sempre comodo!

Se amate i piatti regionali vi diamo anche un'altra idea: provate i [pici all'aglione](#)!

## INGREDIENTI

FETTUCCINE FRESCHE 500 gr  
PANCETTA (TESA) 80 gr  
PECORINO ROMANO 50 gr  
CIPOLLE 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BASILICO 4 foglie  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

1 Preparate un battuto con la pancetta e la cipolla.



2 Trasferite il battuto in una padella insieme a tre cucchiaini d'olio e fatelo soffriggere.

Unite, quindi, il prezzemolo ed il basilico tritati finemente; regolate di sale e pepe.



3 Durante la cottura irrorare di tanto in tanto il sughetto con poca acqua o brodo.



- 4 Nel frattempo lessate le fettuccine, scolatele e trasferitele nella padella insieme al condimento e amalgamate il tutto.



- 5 Spolverizzate le fettuccine con il pecorino e portate in tavola.