

PRIMI PIATTI

Fregnacce alla Sabinese

di: *Cookaround*

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
cucchiari 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.

NOTE