

Fettuccine all'Abruzzese, ecco la ricetta



17 Luglio 2024

Le fettuccine all'abruzzese sono un piatto tipico della cucina italiana, in particolare della nostra regione. Questa ricetta prevede l'uso di ingredienti semplici e genuini che esaltano i sapori della tradizione abruzzese. Ecco una ricetta classica per preparare le fettuccine all'abruzzese:

Ingredienti:

- 400 g di fettuccine fresche
- 300 g di salsiccia fresca
- 1 cipolla
- 2 pomodori maturi o 200 g di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.
- Peperoncino (facoltativo)
- Pecorino grattugiato (facoltativo)

Preparazione:

1. **Preparare gli ingredienti:** Pelare e tritare finemente la cipolla. Spellare la salsiccia e sbriciolarla. Se si utilizzano pomodori freschi, pelarli, rimuovere i semi e tritarli.
2. **Cucinare la salsiccia:** In una padella capiente, scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva a fuoco medio. Aggiungere la cipolla tritata e farla soffriggere fino a quando diventa trasparente.
3. **Aggiungere la salsiccia:** Aggiungere la salsiccia sbriciolata nella padella e farla rosolare, mescolando di tanto in tanto, fino a quando è ben dorata.

4. **Sfumare con il vino:** Versare il bicchiere di vino bianco nella padella e lasciare evaporare l'alcol, mescolando di tanto in tanto.
5. **Aggiungere i pomodori:** Aggiungere i pomodori tritati (o la passata di pomodoro) alla padella. Mescolare bene e lasciare cuocere a fuoco medio-basso per circa 20 minuti, fino a quando la salsa si addensa. Aggiustare di sale e pepe a piacere. Se si desidera, aggiungere un pizzico di peperoncino per un tocco piccante.
6. **Cuocere le fettuccine:** Nel frattempo, portare a ebollizione una grande pentola d'acqua salata. Cuocere le fettuccine fresche seguendo le istruzioni sulla confezione, solitamente per 3-4 minuti, fino a quando sono al dente.
7. **Condire le fettuccine:** Scolare le fettuccine e aggiungerle direttamente nella padella con il sugo di salsiccia. Mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti.
8. **Servire:** Servire immediatamente le fettuccine all'abruzzese, spolverizzate con pecorino grattugiato, se desiderato.

Buon appetito!