

FETTUCCINE

alla Boscaiola



tradizione
dall'
Abruzzo

autrice

Filomena Di Gregorio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



preparazione
60 minuti



difficoltà
media



Stagionalità
autunno

1 busta **Fettuccine d'Abruzzo**
N.4 **salsicce**
300g **funghi**
100g **parmigiano**
200g **olio e.v.o.**
80g **cipolla**
qb **vino bianco**
qb **sale**

PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO

- ✓ In una padella soffriggere la **cipolla** con la **salsiccia** sbriciolata
- ✓ Sfumare con **vino bianco** e farla evaporare
- ✓ Aggiungere i **funghi** portandoli a cottura per circa **20 minuti**
- ✓ Aggiungere **acqua bollente** regolando con il **sale**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare le **Fettuccine** in abbondante acqua salata per il tempo indicato in confezione, scolare e saltarle in padella con il condimento precedentemente preparato
- ✓ Se necessario aggiungere un pò d'acqua di cottura (il piatto non deve presentarsi secco ma cremoso)
- ✓ Mantecarle con abbondante **parmigiano** e condire con un filo di **olio e.v.o.**



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette