



Ricetta N. RE001980 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 06 Mar 2018 alle ore 11:21

da GIUSEPPINA AIESE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fettuccine sugna e cipolle del buongustaio

Ricetta antica della Napoli popolare, che si preparava quando le numerose famiglie napoletane non avevano abbastanza soldi per sfamare tutti; un piatto povero ma molto saporito e sostanzioso.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg di cipolle vecchie
1/4 di sugna
olio evo q.b.
sale q.b.
grappa q.b.
pecorino q.b.
400 g di fettuccine

Preparazione

Pulire le cipolle e tagliarle a fettine sottili e metterle nella padella con l'olio quindi lasciarle soffriggere per circa 20 minuti. Aggiungervi la sugna e lasciar cuocere per altri 20 minuti lentamente poi unirvi un po' di grappa e lasciare cuocere fino a quando le cipolle saranno consumate.

Cuocere la pasta separatamente e unirla alle cipolle, far saltare per qualche minuto e aggiungere una spolverata di pecorino quindi servire. Buon appetito!