

Ricette di www.pagetti.eu

Fettuccine ai friggitelli

Ingredienti	Preparazione
<ul style="list-style-type: none">• fettuccine - 80g• pancetta - 40g• peperoni friggitelli - 3• olio extravergine di oliva - q.b.• pepe verde - q.b.• erba cipollina - q.b.• sale - q.b.	<ul style="list-style-type: none">• In una padella mettete la pancetta e fatela cuocere per 10 minuti, fino a quando sarà croccante, poi aggiungete i friggitelli tagliati a pezzi e mezzo bicchiere di acqua, fate cuocere per altri 10 minuti.• Lessate le fettuccine e poi scolatele.• Versate la pasta nella padella e fatela saltare per qualche minuto.• Disponete le fettuccine nei piatti, decorate con fili di erba cipollina e spolverizzate con il pepe verde.