

Fettuccine alla Romana

Le fettuccine alla romana vengono realizzate con ingredienti economici, come da tradizione. Scopriamo insieme tutti i passaggi per realizzare la ricetta delle fettuccine alla romana,



INGREDIENTI

- 600 g Farina
- 6 Uova
- q.b. Sale
- 300 g Rigaglie di pollo
- 60 g Grasso di prosciutto
- 30 g Funghi secchi
- 1 Cipolla
- 1 cucchiaio Aceto
- 4 cucchiai Olio di oliva extravergine
- 1 spicchio Aglio
- 1/2 bicchiere Vino bianco secco
- 1 bicchiere Brodo
- 500 g Pomodorini da sugo
- q.b. Pecorino grattugiato

PREPARAZIONE



Lavorate la farina, le uova ed il sale in modo da ottenere un composto liscio ed omogeneo e fatelo riposare per 30 minuti.



Stendete la pasta con il mattarello e spianatela molto bassa, quindi tagliatela in striscie di circa 1 cm.



Pulite le rigaglie e lavatele in acqua con un cucchiaino di aceto, quindi asciugatele e tagliatele a dadini



Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida e poi tritateli. Tritatevi insieme anche la cipolla ed il grasso di prosciutto e fateli rosolare in una casseruola con l'olio e l'aglio schiacciato.



Eliminate l'aglio e aggiungete i funghi e le rigaglie, fateli rosolare per qualche minuto avendo cura di mescolare. Bagnate quindi con il vino e lasciate evaporare