

Buono e conveniente: fettuccine all'arrabbiata per meno di 3.50 franchi a persona



Le fettuccine all'arrabbiata non solo hanno bisogno di pochi ingredienti, ma sono anche estremamente economiche. Il prezzo totale di questo piatto per quattro persone è inferiore a 14 franchi!

Pare che l'appellativo «arrabbiata» derivi proprio dal fatto che, mangiandone un piatto, si possa diventare paonazzi come quando si è in preda ad un attacco d'ira. Il sugo è composto da pomodori, cipolle, aglio e un bel po' di peperoncino.

La pasta all'arrabbiata viene meglio se preparata con pomodori freschi, purché abbiano un sapore intenso. I pelati in scatola sono comunque sempre un'alternativa valida.

- 1,3 kg di pomodori ramati dal gusto intenso
- Olio d'oliva
- 1 cipolla grande, tritata finemente
- 1-2 peperoncini rossi
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- Sale, pepe • Basilico secco
- Origano secco
- 2 pizzichi di zucchero
- 500 g di fettuccine
- Parmigiano per una spolverata finale

1. Lavare i pomodori, incidere una piccola croce nella buccia sul lato inferiore e sbollentare in acqua bollente per circa 2 minuti. Togliarli dall'acqua e metterli brevemente in acqua molto fredda. Pelarli e tagliarli in otto parti.
2. Coprire il fondo di una casseruola con olio d'oliva, rosolare la cipolla, i peperoncini e l'aglio fino a quando la cipolla non sarà traslucida. Aggiungere i pomodori e portare a ebollizione.
3. Ridurre il calore, condire la salsa con sale e pepe, aggiungere il basilico, l'origano e il zucchero, cuocere a fuoco lento con il coperchio chiuso per 30 minuti.
4. Togliere il coperchio e far sobbollire la salsa fino a raggiungere la consistenza desiderata, quindi condire a piacere con sale e pepe.
5. Cuocere le fettuccine in acqua salata e quando sono al dente, scolarle. Rimetterle nella casseruola e condirle con un po' di sugo.
6. Disporre la pasta sui piatti, distribuire il resto del sugo e aggiungere il parmigiano.

Tempo di preparazione: circa 50 minuti

Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC



Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Elegante profumo di more e ciliegie nere. Di corposità medio-piena con tannini morbidi e acidità equilibrata. Lungo nel finale.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) >