FETTUCCINE DELLA DOMENICA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo fettuccine all'uovo fresche,
- 150 g di carne di vitello magra macinata,
- 1 uovo,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 2 zucchine,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Preparate polpettine piccole come noci impastando la carne, salata e pepata, con l'uovo e il parmigiano.
Fatele rosolate in un soffritto di cipolla e olio d'oliva, poi aggiungete le zucchine tagliate finemente.
Fate cuocere per 10 minuti, aggiustate di sale e condite le fettuccine cotte in abbondante acqua salata.