



la cocina de Carolina

## FETTUCCINE ALFREDO

¿Quién hubiera pensado que la placa del número 1 de los restaurantes italianos en los EE.UU., es una receta desconocida para nosotros? Estamos hablando de fettuccine Alfredo, tan popular en Estados Unidos como para ser casi un plato de tradicional italiana-americana! Sin embargo, el fettuccine Alfredo es un plato muy italiano, nacido en Roma en 1914, en un restaurante en el camino de la Sow manos de su dueño, Alfredo precisión, basados en ingredientes sencillos y muy rápido de preparar.

La historia de las fettuccine Alfredo evoca un tiempo lejano, el de la Dolce Vita romana que animaba hace años la capital (para la historia de la prescripción leyes curiosidad).

Fettuccine Alfredo son de pasta fettuccine vestidas con mantequilla y queso parmesano, mezclados con agua un poco de "cocción para obtener una salsa homogénea y sabroso que hace que la masa irresistible! Usted puede darle vida a los fideos al gusto con pimienta o nuez moscada, o en conjunto, en función de sus gustos para dar un poco de sabor extra a su plato.

También hay un condimento en los EE.UU. ya listos, dijo Alfredo salsa para sazonar los fideos, pero muy lejos de la receta original del restaurante romano.

Fettuccine Alfredo es una versión del clásico de pasta con mantequilla, batida con queso parmesano: una receta rápida y delicado, ideal para ser propuesto para una cena improvisada con amigos!

### Ingredientes:

- Fettuccine con huevo 400 gr
- Mantequilla 250 gr
- 350 g de queso parmesano rallado
- Sal c.s.
- El agua de las pastas c.s.
- pimienta (opcional) c.s.
- Nuez moscada (opcional) c.s.

### Preparación:



Para preparar las fettuccine Alfredo, comenzó a cocinar los fideos hirviendo en abundante agua, con sal al gusto, (1), dando vuelta de vez en cuando para evitar que se peguen (2). Hacia el final de la cocción, busco un par de cucharones de agua de la pasta, que servirá después (3).



Cuando la cocinan las fettuccine, esta casi lista escurrir al dente. Mientras tanto preparar un plato en el que se le ponga la mantequilla ablandada a temperatura ambiente (4) y el fettuccine (5). Mezclar bien con el fin de fundir la mantequilla y no atacar las fettuccine (6).



A continuación, añadir el queso rallado (7) y continuar la agitación, añadiendo un poco de agua de la cocción, hasta que se derrita el queso y la salsa se quede uniforme y lisa (8). Sazonar con sal y pimienta si necesita (8) preferiblemente blanco y una pizca de nuez moscada si te gusta ... las fettuccine Alfredo estan listas!

### Almacenamiento

Mantenga el fettuccine Alfredo en el refrigerador, en un recipiente hermético durante 1-2 días.

No se recomienda la congelación.



## FETTUCCINE ALFREDO

### Curiosidad:

**Alfredo di Lelio** inventó su fettuccine, al que le gustaba llamar a las "rubias", añadiendo más mantequilla y queso parmesano con las fettuccine clásicas con mantequilla, para la esposa que había perdido el apetito durante el embarazo.

A sugerencia de la misma, el fettuccine Alfredo insertada en el menú de su restaurante en Via della Scrofa en Roma, abrió sus puertas en 1914 después de salir de su primer restaurante dirigido por su madre Angelina Piazza Rosa.

En el restaurante, en la Via della Scrofa, Alfredo en 1920 que tuvo como invitados dos actores famosos del viejo Hollywood, Mary Pickford y Douglas Fairbanks en luna de miel. Los dos actores muy apreciados fettuccine Alfredo y reproducen la olla cuando regresen a casa con sus amigos.

Alfredo vendió el restaurante en 1943 y abrió otra en 1950 con su hijo, "El verdadero Alfredo" en la Piazza Augusto Imperatore 30, donde el fettuccine Alfredo todavía se hacen de acuerdo a la receta original, transmitido de padres a hijos, y se sirve con la vajilla de oro, cuchara y tenedor, donada en gratitud a Mary Pickford y Douglas Fairbanks.

Las fettuccine Alfredo conquistó el paladar de dos generaciones de estadounidenses, en Roma durante los años veinte y después de la guerra, y los dos restaurantes de Alfredo, el primero en el camino de la Cerda y luego la de la Piazza Augusto Imperatore, fueron uno de los destinos favoritos tanto las estrellas americanas de los años veinte que los frequentadores de la Dolce Vita romana, uno de Vacaciones en Roma y retratado por Fellini, contribuyendo así al éxito de este plato!

