

L'avreste mai detto che il piatto numero 1 dei ristoranti italiani negli Stati Uniti, è una ricetta a noi sconosciuta? Stiamo parlando delle fettuccine Alfredo, così popolari in America da sembrare quasi un piatto della tradizione italo-americana! Eppure le fettuccine Alfredo sono un piatto italianissimo, nato a Roma nel 1914 in un ristorante in via della Scrofa per mano del suo proprietario, Alfredo appunto, a base di ingredienti semplicissimi e molto veloce da preparare.

La storia delle fettuccine Alfredo evoca un tempo lontano, quello della Dolce Vita romana che animava la capitale anni fa (per la storia della ricetta leggi la curiosità).

Le fettuccine Alfredo sono delle fettuccine di pasta all'uovo condite con burro e parmigiano, mescolati insieme con un po' d'acqua di cottura per ottenere una salsina saporita e omogenea che rende la pasta irresistibile!

Potete speziare le fettuccine a piacere con del pepe o della noce moscata, oppure insieme, secondo i vostri gusti per dare un pizzico di sapore in più al vostro piatto.

Esiste negli USA anche un condimento già pronto, detto Alfredo Sauce con cui condire le fettuccine, molto lontano però dalla ricetta originale del ristoratore romano.

Le fettuccine Alfredo sono una versione della classica pasta al burro, mantecata con il parmigiano: una ricetta veloce e delicata, ideale da proporre per una cena improvvisata con gli amici!

### Ingredienti:

- 400 gr Fettuccine all'uovo
- Burro 250 gr
- 350 gr parmigiano reggiano grattugiato
- Sale q.b.
- Acqua di cottura della pasta q.b.
- Pepe (facoltativo) q.b.
- Noce moscata (facoltativa) q.b.

### Preparazione:



Per preparare le fettuccine Alfredo, iniziate a cuocere in abbondante acqua bollente, salata a piacere, le fettuccine (1), girandole di tanto in tanto per non farle attaccare tra loro (2). Verso la fine della cottura, prelevate un paio di mestoli di acqua di cottura della pasta, che servirà dopo (3).



Quando le fettuccine saranno cotte, scolatele al dente. Nel frattempo preparate una ciotola in cui metterete il burro ammorbidito a temperatura ambiente (4) e le fettuccine (5). Mescolate bene il tutto così da far sciogliere il burro e non far attaccare le fettuccine (6).



Unite quindi il formaggio grattugiato (7) e continuate a mescolare, aggiungendo a filo un po' di acqua di cottura, fino a che il formaggio non sarà sciolto e non avrete ottenuto una salsa morbida e omogenea (8). Aggiustate infine di sale se dovesse essere necessario (8) e condite a piacere con pepe, meglio bianco e un pizzico di noce moscata se la gradite: ecco pronte le vostre fettuccine Alfredo!

### Conservazione

Conservate le fettuccine Alfredo in frigorifero, in un contenitore chiuso ermeticamente, per 1-2 giorni.

Si sconsiglia la congelazione.

### Curiosità

**Alfredo di Lelio** inventò le sue fettuccine, che amava chiamare le "bionde", aggiungendo più burro e parmigiano alle classiche fettuccine al burro, per la moglie che aveva perso l'appetito durante la gravidanza.

Su suggerimento della stessa, Alfredo inserì le fettuccine nel menù del suo ristorante in via della Scrofa a Roma, aperto nel 1914 dopo aver lasciato il suo primo ristorante condotto con la madre Angelina a Piazza Rosa.

Nel ristorante in via della Scrofa, Alfredo nel 1920 ebbe come clienti due famosi attori della vecchia Hollywood, Mary Pickford e Douglas Fairbanks in viaggio di nozze. I due attori apprezzarono molto le fettuccine di Alfredo e riprodussero il piatto una volta tornati in patria per i loro amici.

Alfredo vendette il ristorante nel 1943 e ne aprì un altro nel 1950 con suo figlio, **"Il vero Alfredo"** in Piazza Augusto Imperatore 30, dove le fettuccine Alfredo vengono ancora fatte secondo la ricetta originaria, tramandata da padre in figlio, e servite con le posate d'oro, cucchiaio e forchetta, donate in segno di gratitudine da Mary Pickford e Douglas Fairbanks.

Le fettuccine Alfredo hanno conquistato il palato di due generazioni di americani, presenti a Roma durante gli anni Venti e nel dopoguerra, e i due ristoranti di Alfredo, prima quello in via della Scrofa e poi quello in Piazza Augusto Imperatore, sono stati una delle mete predilette sia delle star americane dei ruggenti anni Venti che dei frequentatori della Dolce Vita romana, quella di Vacanze Romane e ritratta da Fellini, contribuendo così al successo di questo piatto!

