

## FETTUCCINE ALLA PAPALINA

Le **fettuccine alla papalina** sono un piatto sostanzioso e gustoso, una variante della classica carbonara che non potrà mancare nel vostro menù.

Si narra che le fettuccine alla Papalina siano nate quando il cardinale Eugenio Pacelli, che da lì a poco sarebbe diventato Papa Pio XII, chiese al ristorante che forniva i pasti al Vaticano un piatto particolare pur nel rispetto della tradizione culinaria romana.

Il cuoco del ristorante sostituì allora alla carbonara la pancetta con il più ricco e delicato prosciutto crudo, aggiungendo un soffritto di cipolla per amalgamare meglio i sapori e usando il parmigiano reggiano al posto del più forte e saporito pecorino.

### Ingredienti:

Fettuccine all'uovo 250 g  
 Burro 50 g  
 Cipolle 50 g  
 Prosciutto crudo 100 g  
 Panna da cucina 200 g  
 Uova medie 3  
 Parmigiano reggiano grattugiato 60 g  
 Pepe macinato a piacere  
 Sale a piacere  
 Acqua 1 mestolo a temperatura ambiente

### Preparazione:



Per preparare le fettuccine alla papalina tagliate prima a fette (1) e poi a listarelle il prosciutto crudo (2). Ponete sul fuoco una pentola antiaderente e fate sciogliere il burro a tocchetti (3).



Lasciate appassire la cipolla tritata finemente per 8 minuti nel burro (4) aggiungendo un mestolo di acqua a temperatura ambiente (5). Unite il prosciutto crudo precedentemente tagliato a listarelle (6) e



mescolate con una spatola da cucina (7), facendo cuocere per altri 2 minuti. Una volta pronto, spegnete e tenete da parte. Mettete sul fuoco una pentola con acqua salata e portate a bollore, quindi cuocete le fettuccine al dente per 3 minuti (8); nel frattempo rompete le uova in un recipiente e aggiungete la panna, e mescolate energicamente con le fruste (9).



Unite il formaggio grattugiato (10), mischiate nuovamente (11), infine aggiustate di sale (12).



Trascorso il tempo necessario, scolate le fettuccine e versatele direttamente nella padella con il condimento (13), facendole saltare per qualche istante per insaporire; spegnete il fuoco e aggiungete il composto a base di uova (14), distribuendolo in maniera omogenea sulla pasta (15).



Mischiate velocemente per amalgamare bene tutti gli ingredienti (16), quindi regolate di pepe (17): le vostre fettuccine alla papalina sono pronte per essere servite ben calde (18).

### Conservazione

Si consiglia di consumare le fettuccine al momento ben calde. Si sconsiglia la congelazione.