

PRIMI PIATTI

## Fettuccine alla papalina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **fettuccine alla papalina** sono un [primo piatto](#) della [cucina romana](#) ricco e cremoso, con piselli, prosciutto cotto e una deliziosa crema di uova e Parmigiano. Perfette per un pranzo della domenica o una cena in famiglia, sono **semplici da preparare** e dal gusto irresistibile.

### COSA SERVE PER CUCINARE LE FETTUCCINE ALLA PAPALINA

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

PISELLI 200 gr

PROSCIUTTO COTTO 1 fetta spessa 1/2  
cm - 150 gr

CIPOLLE 80 gr

PARMIGIANO REGGIANO 60 gr

BURRO 40 gr

TUORLI 3

UOVA 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

### COME SI PREPARANO LE FETTUCCINE ALLA PAPALINA

- 1 Taglia a strisce la fetta di prosciutto cotto e poi riduci le strisce a dadini, trita anche la cipolla sbucciata.



2 In una pentola capiente, metti il burro e fallo sciogliere a fuoco dolce, aggiungi la cipolla tritata ed alza la fiamma, fai soffriggere la cipolla per un minuto e poi aggiungi i piselli che mescolerai per un paio di minuti in modo che si insaporiscano ben bene con il condimento.

Fai cuocere per circa 5 minuti controllando spesso che non si attacchino.



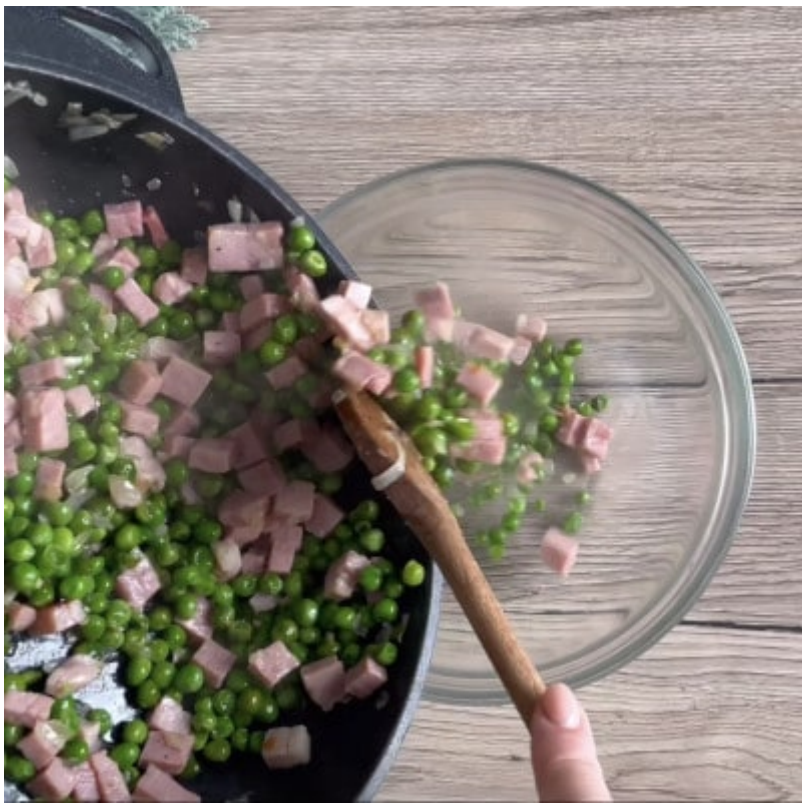




**3** Unisci i cubetti di prosciutto cotto ai piselli nella padella, aggiusta di sale e pepe, mescola anche a fuoco spento (il prosciutto cotto non ha bisogno di cottura) e poi trasferisci tutto in una terrina capiente che possa contenere anche la pasta.







- 4 in un'altra ciotola sguscia le uova, unisci in parmigiano grattugiato e mescola fino ad ottenere una crema grossolana.





- 5 Metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua, portala a bollore, abbassa la fiamma e buttaci un pugno di sale. Alza di nuovo la fiamma e "cala" le fettuccine, cuocile per il tempo indicato sulla confezione. Quando sono cotte, scolale e versane nella terrina con i piselli e il prosciutto. Aggiungi la crema di uova e formaggio e un po' di burro. Mescola per distribuire in modo uniforme tutti gli ingredienti.







- 6 Impiatta le porzioni di fettuccine alla papalina in piatti singoli e prima di servire calde, spolverizzate con una bella macinata di pepe.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano piselli cotti o prosciutto, puoi usarli per farcire una torta salata.

Usa i piselli freschi quando sono di stagione per un sapore ancora più dolce e naturale.

Il Parmigiano può essere sostituito con un mix di formaggi grattugiati avanzati.

Se avanza della pasta condita, può diventare una gustosa frittata di pasta il giorno dopo.

# COME CONSERVARE LE FETTUCCINE ALLA PAPALINA

Conserva le fettuccine in frigorifero per massimo 1 giorno, in un contenitore ermetico. Scalda a bagnomaria o in padella con un filo di latte per ripristinarne la cremosità. Sconsigliato il congelamento per via della presenza delle uova.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Cacio e pepe – semplice ma intensa, con solo tre ingredienti.

Fettuccine Alfredo – cremose con burro e Parmigiano.

Bucatini all'amatriciana – con sugo di pomodoro e guanciale.

Gnocchi alla romana – morbidi dischi di semolino gratinati.

Pasta alla zozzona – un mix saporito di carbonara e amatriciana.