

PRIMI PIATTI

Fettuccine alla squarciarella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

600 g di fettuccine
80 g di parmigiano grattugiato
2 cucchiai di panna
1 cipolla piccola
20 g di funghi secchi
50 g di burro
2 uova
150 g di prosciutto crudo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.



2 In una padella mettete il burro e la cipolla e lasciate soffriggere la cipolla.

Aggiungete il prosciutto tagliato a pezzetti e fate rosolare, aggiungete anche i funghi (che avrete fatto rinvenire 10 minuti in acqua tiepida), cuocete a fuoco lento fino a quando prosciutto non si è brunito.



3 Unite quindi le uova sbattute, la panna ed il parmigiano, salate e pepate e mescolare bene.

Nel frattempo cuocete in una pentola le fettuccine al dente in abbondante acqua salata, scolatele, unitele al condimento e mantecate per cinque minuti a fuoco lento finchè l'uovo non sia ben rappreso.

Servite le fettuccine calde.

