

PRIMI PIATTI

Fettuccine alla squarciarella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 600 g fettuccine casalinghe
- 80 g parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai panna o 1 bicchiere di latte
- 1 cipolla piccola
- 20 g funghi secchi
- 50 g burro
- 2 uova
- 150 g prosciutto crudo
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1 In una padella preparate un soffritto con la cipolla tritata ed il burro, in cui farete rosolare il prosciutto tagliato a pezzetti.



- 2 Aggiungete i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida.

Cuocete a fuoco lento finché il prosciutto non sia brunito.



- 3 Unite quindi le uova sbattute, la panna o il latte ed il parmigiano, salate e pepate.

Nel frattempo cuocete le fettuccine al dente in abbondante acqua salata, scolatele, unitele al condimento e mantecate per 5 minuti a fuoco lento finché l'uovo non sia ben

rappreso.

