

PRIMI PIATTI

Pappardelle alla Papalina

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

pappardelle
1 fetta di prosciutto spessa 3-4 mm
1/2 cipolla
1 noce di burro
2 uova
1 presa di sale
5 cucchiari di parmigiano
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la fetta di prosciutto a quadratini, tagliare mezza cipolla a velo e prepararsi una bella noce di burro.



2 Soffriggere la cipolla ed unirvi il prosciutto e, appena diventa traslucido, toglierlo dal fuoco in modo che non secchi.





3 Sbattere due uova intere con una presina di sale ed amalgamare 5 cucchiaini di parmigiano.



- 4 Scolare la pasta e saltarla con il prosciutto, quindi aggiungere l'uovo a fiamma bassima o addirittura fuori dal fuoco in modo da non stracciar l'uovo.





5 Servire bella calda con una macinata di pepe nero.