

PRIMI PIATTI

Fettuccine Alfredo, la ricetta originale e cremosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **Fettuccine Alfredo** sono un [primo piatto](#) classico della **cucina italiana**, famoso per la sua **ricca e cremosa salsa al burro e parmigiano**. Questa ricetta semplice e deliziosa ha [origini romane](#) e, nel corso degli anni, è diventata famosa in tutto il mondo per la sua semplicità e il sapore irresistibile.

Le fettuccine Alfredo sono perfette per un pranzo veloce o per una cena in compagnia, le **Fettuccine Alfredo** si cucinano con pochi ingredienti di alta qualità che creano un piatto di pasta indimenticabile!

Segui la nostra ricetta originale per realizzare le Fettuccine Alfredo a casa e scopri il segreto della loro cremosità unica.

INGREDIENTI PER FARE LE FETTUCCINE

ALFREDO

FETTUCCINE ALL'UOVO 320 gr

BURRO 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO 200 gr

ACQUA DI COTTURA

SALE GROSSO

PEPE NERO

COME FARE LE FETTUCCINE ALFREDO

1 Inizia a cucinare le fettuccine Alfredo riempiendo di acqua una pentola capiente, portala a bollore poi abbassa la fiamma, buttaci un pungo di sale grosso e, dopo aver alzato di nuovo la fiamma, immergici le fettuccine.

Mentre la pasta cuoce fai sciogliere il burro in una padella antiaderente, grande abbastanza da contenere le fettuccine, quindi unisci al burro un mestolo di acqua di cottura, infine scola le fettuccine e mettile direttamente nella padella





2 A padella spenta inizia a mantecare la pasta, è tutto un gioco di equilibrio tra parmigiano grattugiato e acqua di cottura: cospargi la pasta di formaggio grattugiato (poco alla volta) e mescola velocemente o spadella, se sei pratico di questa tecnica è la migliore per questo tipo di ricetta. Appena asciuga unisci un mestolo di acqua di cottura e altro formaggio, alternando entrambi sempre poco alla volta fino a quando la pasta non risulterà ben cremosa.

Servi subito le fettuccine Alfredo, ben calde con una spolverata di pepe nero.





COME OTTENERE LA TIPICA CREMA DELLE FETTUCCINE ALFREDO

In fase di mantecatura (fuori dal fuoco) ricorda di alternare formaggio grattugiato e acqua di cottura poco alla volta. Quest'ultima è indispensabile per favorire la riuscita della tipica cremina.