

PRIMI PIATTI

Fettuccine alla papalina

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FETTUCCINE FRESCHE 400 gr
PROSCIUTTO COTTO 100 gr
CIPOLLE ½
BURRO 40 gr
PISELLI 150 gr
UOVA 2
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggete la cipolla affettata con il burro, aggiungete i piselli, e, a cottura ultimata, aggiungete il prosciutto tagliato a pezzettini; condite con sale e pepe.



2 In una terrina, sbattete le uova e unite 2 cucchiaini di parmigiano.



- 3 Fate cuocere le fettuccine in abbondante acqua bollente salata, scolatele, unitele alle uova, aggiungete il prosciutto e piselli, un po' di burro e parmigiano.



- 4 Spolverizzate con pepe e servite subito.