

PRIMI PIATTI

Fettuccine alla papalina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **fettuccine alla Papalina**, una variante ricca e saporita della [pasta alla carbonara](#), conquistano anche i buongustai più esigenti con il loro **gusto deciso e la cremosità irresistibile**. La **ricetta originale** delle fettuccine alla papalina prevedeva prosciutto crudo e l'assenza dei piselli, mentre la versione attuale si arricchisce di questo **dolce e tenero legume primaverile** che conferisce alla ricetta un **sapore fresco e delicato**, abbinato al gusto della carne di prosciutto cotto.

Segui il nostro video e la nostra ricetta passo-passo per preparare le fettuccine alla papalina, il [piatto tipico romano](#) perfetto per un pranzo in famiglia o

una cena con gli amici. E se hai la fortuna di trovare i piselli freschi ancora nel loro baccello, il risultato sarà ancora più eccezionale!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pasta alla zozzona](#)

[Cacio e pepe](#)

[Fettuccine Alfredo](#)

[Bucatini all'amatriciana](#)

[Gnocchi alla romana](#)

COSA SERVE PER CUCINARE LE FETTUCCINE ALLA PAPALINA

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

PISELLI 200 gr

PROSCIUTTO COTTO 1 fetta spessa 1/2

cm - 150 gr

CIPOLLE 80 gr

PARMIGIANO REGGIANO 60 gr

BURRO 40 gr

TUORLI 3

UOVA 1

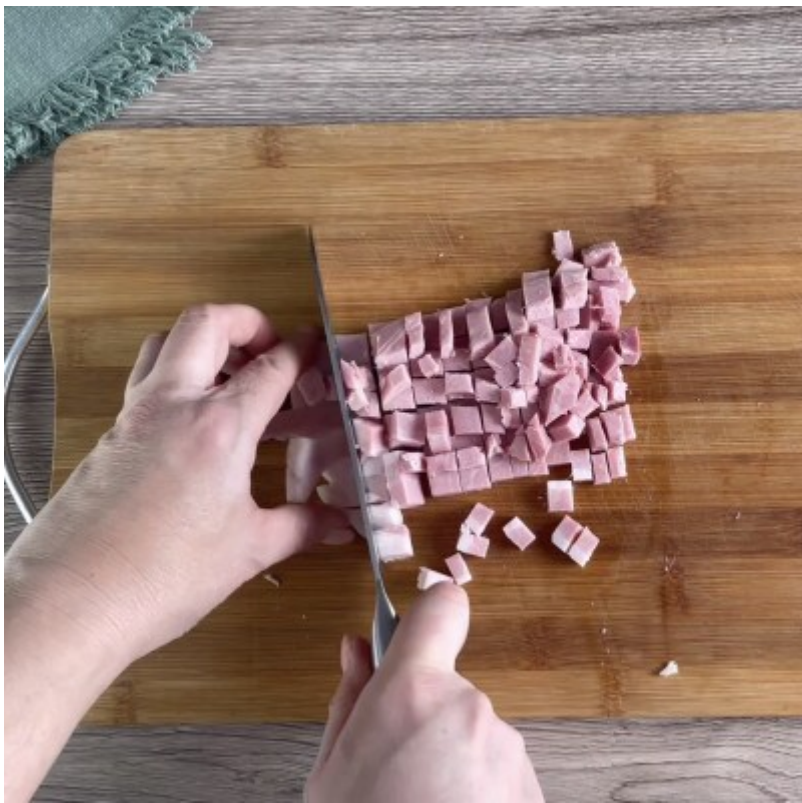
SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI PREPARANO LE FETTUCCINE ALLA PAPALINA

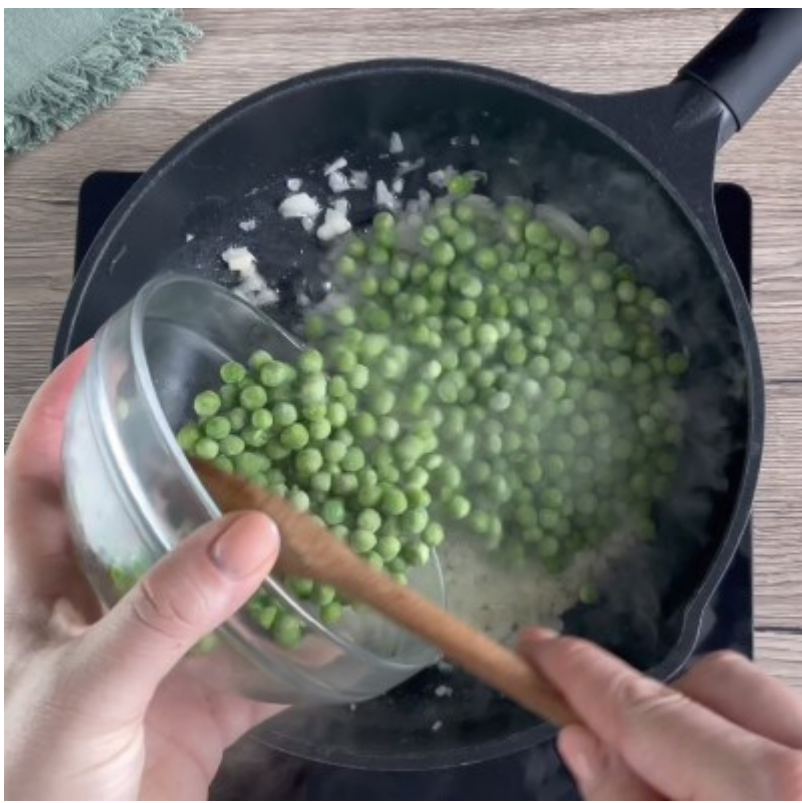
- 1 Taglia a strisce la fetta di prosciutto cotto e poi riduci le strisce a dadini, trita anche la cipolla sbucciata.



2 In una pentola capiente, metti il burro e fallo sciogliere a fuoco dolce, aggiungi la cipolla tritata ed alza la fiamma, fai soffriggere la cipolla per un minuto e poi aggiungi i piselli che mescolerai per un paio di minuti in modo che si insaporiscano ben bene con il condimento.

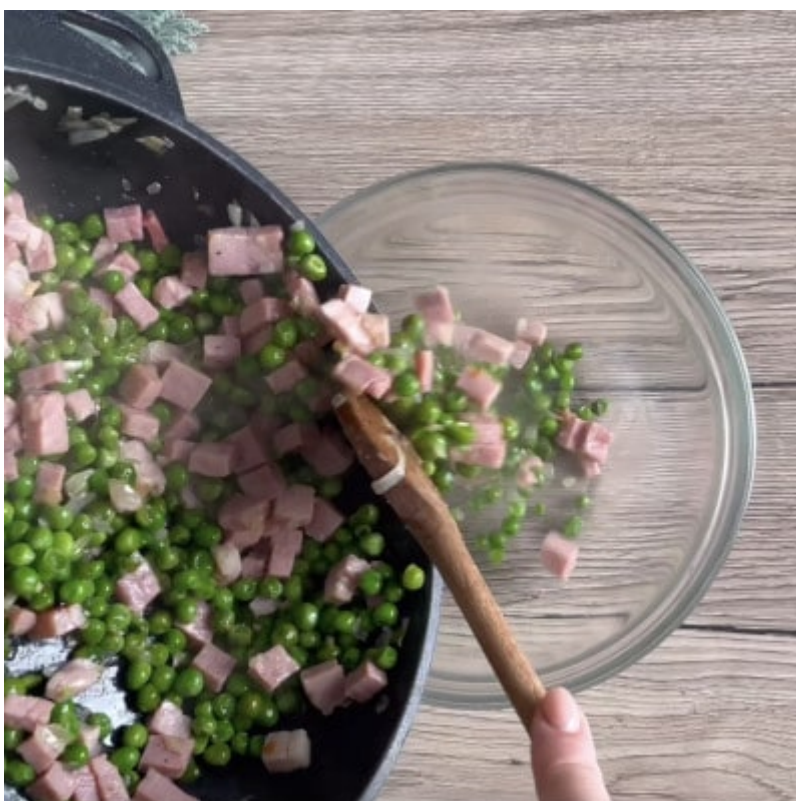
Fai cuocere per circa 5 minuti controllando spesso che non si attacchino.





3 Unisci i cubetti di prosciutto cotto ai piselli nella padella, aggiusta di sale e pepe, mescola anche a fuoco spento (il prosciutto cotto non ha bisogno di cottura) e poi trasferisci tutto in una terrina capiente che possa contenere anche la pasta.





- 4 in un'altra ciotola sguscia le uova, unisci in parmigiano grattugiato e mescola fino ad ottenere una crema grossolana.



- 5** Metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua, portala a bollire, abbassa la fiamma e buttaci un pugno di sale. Alza di nuovo la fiamma e "cala" le fettuccine, cuocile per il tempo indicato sulla confezione. Quando sono cotte, scolale e versane nella terrina con i piselli e il prosciutto. Aggiungi la crema di uova e formaggio e un po' di burro. Mescola per distribuire in modo uniforme tutti gli ingredienti.





- 6 Impiatta le porzioni di fettuccine alla papalina in piatti singoli e prima di servire calde, spolverizzate con una bella macinata di pepe.





FETTUCCINE ALLA PAPALINA: VARIANTI.

Fettuccine alla papalina ai funghi: sostituisci i piselli con funghi freschi ripassati in padella per una versione autunnale.

Fettuccine alla papalina con guanciale: sostituisci il prosciutto cotto con del guanciale per un sapore più deciso.

Fettuccine alla papalina vegetariani: elimina la pancetta e unisci ai piselli degli asparagi

precedentemente lessati.