

## Fettuccine alla papalina

Le **fettuccine alla papalina** vengono preparate realizzando una crema mescolando le uova, il cipollotto tritato e appassito nel burro, il parmigiano e la panna. Ecco i passaggi per cucinare la ricetta delle fettuccine alla papalina



---

### INGREDIENTI

- 500 g **Fettuccine all'uovo**
- 150 g **Prosciutto crudo**
- 1 **Cipollotto**
- 3 **Uova**
- 100 g **Parmigiano grattugiato**
- 3 cucchiaini **Panna**
- 80 g **Burro**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- 100 g **Piselli**

---

### PREPARAZIONE



Fate soffriggere in una casseruola con una noce di burro il cipollotto tritato e il prosciutto a striscioline poi i piselli e lasciate cuocere per circa 15 minuti mescolando frequentemente. Frullate le uova intere, 2 cucchiari di parmigiano e la panna.



Fate cuocere le fettuccine al dente in acqua salata; nel frattempo sciogliete in una teglia a fiamma bassa il resto del burro, unite la crema di uova e parmigiano e, mescolando, fate rapprendere il tutto che dovrà risultare cremoso.



Versate nella teglia il soffritto di cipolla, piselli e prosciutto e le fettuccine, pepate, mescolate, mettete tutto in un piatto di portata preriscaldato cospargendo con il parmigiano rimasto e servite in tavola caldissimo.