



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Fettuccine alla papalina***



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

### **Ingredienti**

- 400 gr di fettuccine
- Un pezzo di 100 gr di prosciutto crudo
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 100 gr di burro
- 300 gr di piselli sgusciati
- 1 cipolla
- sale
- pepe

## **Preparazione Fettuccine alla papalina**

### **Passo 1.**

Sciogliete il burro in un tegame e fatevi dorare una cipolla tagliata finemente.

### **Passo 2.**

Aggiungete i piselli, il prosciutto tagliato a dadini, il sale, il pepe e fate cuocere a fuoco basso.

### **Passo 3.**

In un recipiente, sbattete le uova con il parmigiano.

### **Passo 4.**

Lessate e sgocciolate le fettuccine.

### **Passo 5.**

Versatele nel recipiente con le uova e, mescolando, aggiungete tutto il contenuto del tegame.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)