

Le fettuccine alla papalina, ricetta romana originale



Le fettuccine alla papalina sono una ricetta romana originale che, narra la leggenda/storia, sarebbero nate su esplicita richiesta di Papa Pio XII il quale avrebbe chiesto un piatto nuovo ma che fosse legato in qualche modo alla cucina tipica romana.

Le fettuccine alla papalina sono infatti conosciute anche come la variante della pasta alla carbonara proprio perchè secondo la leggenda o la storia, il cuoco interpellato da Papa Pio XII decise di modificare la ricetta della carbonara sostituendo la pancetta e il pecorino e aggiungendo altri ingredienti.

La ricetta delle fettuccine alla papalina è oggi una delle meno turistiche e conosciute in assoluto e di solito si tratta di un piatto che viene preparato a casa, ricordando in qualche modo anche le fettuccine Alfredo le cui origini invece pur essendo romane sono diverso e che oggi è raro si preparino anche in casa.

Ingredienti per 2 persone

- 125 grammi di fettuccine all'uovo
- 60 grammi di prosciutto crudo
- 40 grammi di burro
- 1/4 di cipolla
- 100 ml di panna da cucina
- 30 grammi di parmigiano
- 2 uova

- sale
- pepe nero
- olio

Procedimento

1. Tagliare la cipolla finemente e soffriggerla nel burro quindi rosolare nella stessa padella anche il crudo tagliato a striscioline sottili.
2. Sbattere le uova e aggiungere prima il parmigiano e poi la panna.
3. Cuocere le fettuccine e scolarle al dente quindi versarle direttamente nella padella con la cipolla e il prosciutto e lasciarle saltare per qualche minuto.
4. Spegnere la fiamma, versare la crema di uova, panna e parmigiano e mescolare per bene e velocemente in modo che le uova si rapprendano. Servire calde aggiungendo pepe nero macinato.

Tempo di preparazione: 20 minuti