

Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco le fettuccine alla papalina

borghese-6-ec3eba6c

FETTUCCINE ALLA PAPALINA

(Costo € - Tempo 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

400g fettuccine
50g burro
50g cipolle
100g speck
200g panna da cucina
4 tuorli d'uovo
60g parmigiano grattugiato
Sale e pepe q.b.
Prezzemolo q.b.

Preparazione:

Trita la cipolla a coltello e rosolala in padella con una noce di burro e lo speck tagliato a pezzettini. Porta a bollore l'acqua della pasta, aggiusta di sale, e cala le fettuccine. Separa i tuorli dagli albumi. In una ciotola sbatti i tuorli con il parmigiano e la panna. Incorpora il soffritto di cipolla e speck, amalgamando bene il tutto. Scola la pasta e mantecala nella ciotola con gli altri ingredienti. Aiutandoti con un mescolo crea un nido con le fettuccine e posizionalo al centro del piatto. Aggiungi qualche fogliolina di prezzemolo, una grattata di pepe e servi a tavola!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno