FETTUCCINE VERONICA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 200 g di prosciutto crudo,
- 70 g di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- pepe,
- 80 g di parmigiano grattugiato.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, cospargetela di sale e rompetevi nel centro le uova.
Impastate uova e farina, prima con la punta delle dita, poi lavorando energicamente fino ad ottenere una pasta soda ed elastica: fatene un panetto che lascerete riposare per 30 minuti coperto da un panno umido.
Dividetelo in 2 o 3 parti: sulla spianatoia infarinata stendete con il matterello una prima sfoglia sottilissima, avvolgetela su se stessa e ritagliatevi delle fettucce larghe un dito.
Ripetete l'operazione con tutta la restante pasta, poi con le dita aprite bene le tagliatelle e sparpagliatele sulla spianatoia, dove le farete leggermente asciugare.
Mettete sul fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta, aggiungetevi una manciata di sale e portatela ad ebollizione.
Nell'attesa tagliate il prosciutto a striscioline che farete rosolare lentamente nel burro fuso, in un tegame di coccio: spruzzatele quindi con il vino bianco, lasciando evaporare a fiamma moderata.
Spolverizzate con un pizzico di pepe e lasciate sul fuoco bassissimo.
Fate cuocere le fettuccine nell'acqua bollente, scolatele al dente, mettetele nella zuppiera di servizio calda e conditele con il prosciutto ed il suo sughetto.
Cospargete di abbondante parmigiano e portate in tavola ben caldo.