

# FETTUCCINE ALLA PAPALINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fettuccine fresche,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1/2 cipolla,
- 40 g di burro,
- 150 g di piselli freschi sgranati,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Soffriggere la cipolla affettata con il burro, aggiungere i piselli, e, a cottura ultimata, mettere il prosciutto tagliato a pezzettini; condire con sale e pepe.

In una terrina sbattere le uova e unire 2 cucchiaini di parmigiano.

Far cuocere le fettuccine in abbondante acqua bollente salata, scolarle, unirle alle uova, aggiungere il prosciutto e piselli, un po' di burro e parmigiano.

Spolverizzare con pepe e servire subito.