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