

# Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco le fettuccine alla papalina

borghese-6-ec3eba6c

## FETTUCCHINE 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 bollire 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***