

**Fettuccine alla papalina - Tempo: 30 minuti - Per 3 persone (425 kcal a porzione)**

**Categoria :** Primo

**Pubblicato da** [Mary Petrella](#) in 19/1/2011

**Ingredienti:** Pasta all'uovo secca 210 g - Piselli freschi o surgelati 390 g - Prosciutto crudo senza grasso 50 g - Uova di gallina 60 g - Uova di gallina (albume) 40 g - Grana o parmigiano 30 g - Cipolle 180 g - Sale - Pepe

**Preparazione:** In una padella con fondo antiaderente far ammorbidire la cipolla tagliata molto fine in un poco di



acqua, aggiungere i piselli freschi o surgelati, coprire e cuocere a fuoco lento aggiungendo un cucchiaio di acqua alla volta se tende ad asciugarsi troppo. A un minuto dalla cottura aggiungere il prosciutto privato del grasso visibile e tagliato a striscioline sottili. In una terrina sbattere le uova (un uovo intero e un albume) con metà del parmigiano e un pizzico di sale. Nel frattempo lessare le fettuccine in acqua bollente salata, scolarle al dente e unirle al condimento di piselli insaporendo per qualche istante. Spegnerne il fuoco e unire le uova sbattute che formeranno una crema solo con il calore della pasta. Aggiungere il resto del parmigiano, il pepe e servire preferibilmente in piatti preriscaldati.

Note

Questo è un piatto che originariamente ha molte calorie, quindi per abbassare la densità calorica è necessario unire una notevole quantità di cipolle, queste dovranno essere preferibilmente bianche in quanto più delicate. Per il condimento è necessario utilizzare due albumi e un tuorlo di uova non troppo grandi. Utilizzare crudo di Parma o di San Daniele (senza conservanti sospetti) tagliato più sottilmente possibile e piselli non troppo piccoli (vanno bene i novelli) che farebbero perdere equilibrio al piatto rendendolo troppo dolce.

Un po' di storia

Questo piatto, tipicamente romano, variante della più conosciuta carbonara, nasce per caso intorno alla fine degli anni '30 all'interno del ristorante situato in zona Borgo che, all'epoca, forniva i pasti al Vaticano: l'allora Cardinale Eugenio Pacelli, che da lì a poco sarebbe diventato Papa, chiese al ristorante La Cisterna (questo è il nome del ristorante ancora esistente) un piatto un po' diverso dal solito, che rispettasse la tradizione romana, ma che fosse più leggero e delicato della solita carbonara (non a caso Papa Pio XII era notoriamente magro!). Il titolare del ristorante rielaborò il piatto e lo rese più delicato sostituendo la solita pancetta con il prosciutto crudo e il pecorino romano con il meno saporito Parmigiano Reggiano. I piselli furono aggiunti solo in seguito, probabilmente solo per una questione estetica del piatto, visto che la ricetta tradizionale vuole che questi legumi siano presenti solo in minima quantità.