

VI RUBO UN MINUTO

Fettuccine alla papalina

ANTONELLO COLONNA

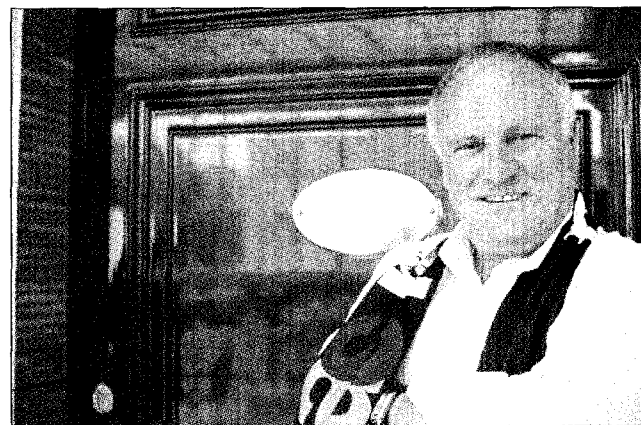
Questo piatto, tipicamente romano, nasce per caso intorno alla fine degli anni '30 all'interno di un ristorante situato in zona Borgo, rione adiacente al Vaticano, che, all'epoca, forniva i pasti allo Stato Pontificio: l'allora Cardinale Eugenio Pacelli, che da lì a poco sarebbe diventato Papa, chiese all'oste 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. I piselli furono aggiunti solo in seguito, probabilmente solo per dare colore al piatto e regalarli un po' di freschezza; lo spiccato sapore dell'uovo, amalgamato alla cipolla e al prosciutto crudo viene temperato dalla presenza del Parmigiano grattugiato. Una ricetta che rievoca degnamente la

carbonara, legata ad un aneddoto carino che è divertente ricordare.

INGREDIENTI per 4 PERSONE fettuccine 400 gr piselli 125 gr prosciutto crudo 100 gr parmigiano grattugiato 100 gr uova n 2 cipolla ½ olio extravergine di oliva sale qb pepe qb

PREPARAZIONE

Sbucciate e affettate sottilmente la cipolla, fate fondere in una padella il burro e soffriggetevi la cipolla; unite i piselli, aggiustate di pepe e fate cuocere, a fuoco dolce, per 15 minuti. Tagliate il prosciutto crudo a cubetti e, trascorso il tempo indicato, unitele ai piselli, aggiustate se occorre di sale e continuate la cottura per 10 minuti. Mettete una pentola sul fuoco con abbondante acqua salata e quando raggiunge il bollore fatevi cuocere le fettuccine. In una terrina sbattete, con una frusta, 2 uova intere con il parmigiano fino ad ottenere una crema ben amalgamata. Scolate al dente le fettuccine (tenete qualche cucchiata di acqua di cottura), trasferitele nella padella con il condimento di piselli e prosciutto crudo, unite se oc-



corre qualche cucchiata di acqua di cottura della pasta, e mescolate. Spegnete il fuoco unite la crema di uova e parmigiano reggiano; amalgamate e servite immediatamente in tavola, guarnendo con del pepe nero macinato al momento.

BEVIAMOCI SOPRA. Riccardo Guzzardo, sommelier dell'Open Colonna Grechetto Poggio della Costa colore

giallo paglierino intenso, presenta un impatto aromatico molto gradevole, ampio e fruttato, con una perfetta corrispondenza naso-palato. Vino poliedrico, caldo, fresco e persistente, con finale lungo e lievemente tannico, si abbina a piatti saporiti. **IL VINO- Grechetto Poggio della Costa-Sergio Mottura- Civitella d'Agliano IGT | 2010 | Bianco, Lazio**

