



Filotea Fettuccinni

alla papalina



Filotea
la pasta artigianale

RICETTE

400 g fettuccine
4 eieren
150 gr rauwe ham
Boter
Ui
Geraspte parmezaanse kaas

Fruit de in blokjes gesneden rauwe ham en de gesnipperde ui in een pan met boter
Kook de fettuccine in ruim gezouten water.
Klop de eieren los met de geraspte kaas.
Giet de fettuccine af, doe ze terug in de pan
Voeg de gebakken ham toe
Op ene laag vuur verwarm, roeren en de losgeklopte eieren toevoegen.
Serveer direct
Voeg eventueel verse gemalen peper toe