Pomì
O Così. O Pomì.

Fettuccine al crudo di parma e cipolle caramellate



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Burro: 60 gr
- Cipolle affettate: 1,5 kg
- Cucchiaini di zucchero: 2
- Fettuccine: 400 gr
- Olio evo: 2 cucchiai
- Pepe: q.b.
- Prosciutto crudo di Parma: 200 gr
- Sale: q.b.
- Spicchio di aglio: 1

Preparazione

1. Incominciare con la preparazione di una salsa di pomodoro classica: scaldare in padella un filo di olio evo e fare rosolare lo spicchio di aglio.
2. Una volta che l'aglio prende colore, toglierlo dalla padella e versare la **Polpa fine Pomì**.
3. Lasciare cuocere 15 minuti a fuoco lento, aggiustare di sale e pepe e riporre in una ciotola a riposare.
4. Nella stessa padella saltare poi il crudo di Parma tagliato a listarelle.
5. Aggiungere quindi la salsa di pomodoro precedentemente preparata e lasciare insaporire bene.
6. A questo punto, in un piccolo tegamino fare sciogliere il burro insieme a 2 cucchiai di olio evo.
7. Aggiungere poi le cipolle tagliate a fettine non troppo sottili e continuare a cuocere a fuoco medio fino a che non si appassiscono bene.
8. Una volta appassite, aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere fino a caramellarsi ottenendo un colore tipo miele.
9. Ora che tutti gli ingredienti sono pronti, cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e saltarla insieme al sugo di pomodoro e crudo precedentemente preparato.
10. Impiattare le fettuccine e aggiungere sopra uno strato di cipolle caramellate e una foglia di basilico, quindi servire.

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 gr

