

Fettuccine al crudo di parma e cipolle caramellate



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Polpa Fine 3x400g 200 gr
- 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

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

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. Una volta che l'aglio prende colore, toglierlo dalla padella e versare la **Polpa fine Pomi**.

Lasciare cuocere 15 minuti a fuoco lento, aggiustare di sale e pepe e riporre in una ciotola a riposare.

Nella stessa padella saltare poi il crudo di Parma tagliato a listarelle.

Aggiungere quindi la salsa di pomodoro precedentemente preparata e lasciare insaporire bene.

A questo punto, in un piccolo tegamino fare sciogliere il burro insieme a 2 cucchiaini di olio evo.

Aggiungere poi le cipolle tagliate a fettine non troppo sottili e continuare a cuocere a fuoco medio fino a che non si appassiscono bene.

Una volta appassite, aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere fino a caramellarsi ottenendo un colore tipo miele.

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.

Impiattare le fettuccine e aggiungere sopra uno strato di cipolle caramellate e una foglia di basilico, quindi servire.