

15 Giugno 2020

## Fettuccine alla romana: ancora più buone alla papalina

Queste tagliatelle all'uovo sono alla base delle fettuccine dedicate a Papa Pio XII, valida alternativa alla carbonara. Ma si prestano per tante ricette semplici e gustose



Lazio

Quando si pensa a Roma, vengono in mente l'amatriciana, la carbonara, la cacio e pepe? ma le **fettuccine alla papalina**? Non si può fare a meno di nominarle se si vuole assaporare tutto il gusto di primi piatti della Capitale. Forse meno note delle concorrenti, le fettuccine alla papalina raccolgono la genuinità della tradizione capitolina e portano all'eccellenza un formato di pasta fresca semplice e ghiotto come le fettuccine alla Romana.

Fatte di farina, uova e sale, le **fettuccine alla Romana** sono uno dei capisaldi della cucina locale, da assaporare anche a casa mentre si immagina un viaggio nella città eterna. Le **massaie romane** le preparavano spianando l'impasto (non troppo sottile) e tagliando delle strisce larghe un centimetro, da cuocere in abbondante acqua salata. La quantità di uova può essere inferiore rispetto alle consuetudini del nord Italia, mentre la miscela della farina varia dalla semola rimacinata alla farina 00, a seconda delle preferenze di famiglia.

Sembra che le **fettuccine alla Romana** siano nate negli anni '30 quando un cardinale - il futuro **Papa Pio XII** - chiese al cuoco del ristorante di preparargli un piatto sfizioso e "aristocratico" che rispettasse le peculiarità della cucina romana. E questi decise di unire il prosciutto crudo al parmigiano, aggiungendo anche un soffritto di cipolla. **Ingredienti che ricordano la carbonara**, ma con sfumature più raffinate. Oggi **la ricetta più in voga** comprende la panna, che dona una consistenza cremosa e delicata tale da segnare una differenza netta rispetto alla carbonara. Il segreto è non far rapprendere l'uovo, ad esempio trasferendo la pasta già mantecata in una ciotola prima di unire la salsa di uova e panna, se necessario diluita con acqua di cottura. In ogni caso, **le varianti abbondano** e c'è chi preferisce il prosciutto cotto al crudo, chi aggiunge i piselli (meglio se freschi), chi usa l'olio invece del burro.

Ma le **fettuccine alla Romana** brillano anche in altre preparazioni: si sposano bene con un soffritto di funghi o con aglio e pomodoro, sfumate col vino, con la ricotta, con sugo d'umido a base di manzo, perfino coi fegatini di pollo profumati di alloro. Possono essere servite come piatto unico perché ricche di ingredienti sostanziosi. Non è necessario esagerare con il condimento: il tocco in più lo darà proprio la scelta della **pasta fresca**, uno sfizio capace di rendere speciale il pranzo della domenica. Un vino laziale come il Frascati, bianco di buon corpo, darà spazio a un primo dal sapore intenso e genuino.

---