

## FETTUCCINE AL PROSCIUTTO CRUDO DOLCE DI MONTAGNANA

preparazione: 70 minuti

cottura: 30 minuti

difficoltà: bassa

Confezionate le fettuccine: setacciate la farina sul tavolo, formate la fontana e rompetevi al centro le uova e i tuorli. Aggiungete un pizzico di sale e cominciate a impastare con le mani. Lavorate l'impasto per 10' fino a che questo non risulti omogeneo e vellutato.

Ponete l'impasto in un contenitore coperto con un panno e lasciatelo riposare per 20'. Trascorso questo tempo tirate la pasta in sfoglie sottili con l'aiuto dell'apposita macchinetta e ricavatene poi delle fettuccine, quindi infarinatetele e allargatele su un canovaccio in modo che non si attacchino.

Macinate il gamberetto, ponetelo in un tegame con l'olio, la cipolla e l'aglio tritati (tutto a crudo) e il vino e cuocetelo a fuoco lento per 30'.

Lessate le fettuccine in abbondante acqua a bollore salata, scolatele e spadellatele nel tegame con il sugo, aggiungendo la panna e qualche fogliolina di basilico tritata, quindi servitele ben calde.

### INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

*per le fettuccine*

- 1 kg di farina
- 6 uova
- 4 tuorli
- sale
- 1 gamberetto di prosciutto (la parte finale) senza cotenna da 1 kg circa
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- qualche foglia di basilico
- 2 bicchieri di Merlara Chardonnay Doc
- 0,5 l di olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di panna

### VINO CONSIGLIATO

Merlara Chardonnay Doc

CARLO STONA TRATTORIA DA STONA, MONTAGNANA

