

San Pasquino



Ingrédients

250 g de fettuccine;
200 g de pois écosés;
100 g de jambon cuit en une seule tranche;
2 oeufs;
1 oignon blanc;
pecorino romano râpé;
huile d'olive extra vierge;
sel;
poivre.



Préparation

- 1- trancher finement l'oignon et le faire revenir dans une grande poêle avec de l'huile, puis ajouter les petits pois, ajouter une louche d'eau chaude, couvrir et cuire 10 minutes, puis ajouter le jambon coupé en lanières et cuire encore 5 minutes.
- 2- Faites bouillir les fettuccine, mélangez les œufs avec le pecorino romano râpé, une pincée de sel et une bonne mouture de poivre.
- 3- versez les pâtes dans la casserole avec les petits pois, le jambon et les œufs et remuez rapidement sur le feu pendant quelques minutes. sers immédiatement.