

TAGLIATELLE CON PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 500 g di peperoni,
- una cipolla,
- olio,
- 100 g di pancetta,
- 300 g di pomodori,
- sale,
- pepe.

Preparate la pasta fresca, seguendo le istruzioni della ricetta base.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, cospargetela di sale e rompetevi nel centro le uova; lavorate gli ingredienti prima delicatamente poi con energia, sino a che avrete ottenuto una pasta soda ed elastica.

Fatene un panetto e lasciatelo riposare per 30 minuti coperto da un panno umido.

Nel frattempo lavate, asciugate e tagliate a metà i peperoni, eliminando picciolo e semi, e divideteli in filetti.

Sbucciate ora una cipolla e tritatela finemente sul tagliere; mettete il trito in un tegame possibilmente di coccio, con quattro cucchiari di olio e con la pancetta tagliata a dadini: fate colorire gli ingredienti, unite quindi i peperoni, rimestate e lasciate stufare a fuoco dolce.

Intanto immergete brevemente i pomodori in acqua bollente, poi pelateli, tagliateli a metà e privateli dei semi.

Passateli quindi al setaccio e incorporateli ai peperoni.

Mescolate, insaporite con una presa di sale ed un pizzico di pepe e lasciate cuocere per 20 minuti.

Ponete al fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta, aggiungete una manciata di sale grosso e portate ad ebollizione.

Mentre l'acqua raggiunge il bollore preparate le tagliatelle: dividete il panetto di pasta in 2 parti, stendete col matterello, sulla spianatoia infarinata, una prima sfoglia sottile e tagliatela a fettucce larghe mezzo cm.

Procedete così fino a esaurimento della pasta.

Mettete a cuocere le tagliatelle nell'acqua bollente: rimestatele con un cucchiaino di legno e scolatele al dente.

Versatele nella zuppiera calda e conditele con l'intingolo preparato.

Servite subito.