

TAGLIATELLE RUSTICHE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- una cipollina,
- 40 g di burro,
- 100 g di bacon,
- una scatola di piselli,
- un cucchiaio di salsina di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- 70 g di parmigiano grattugiato.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzata con il sale, rompetevi nel centro le uova e preparate la pasta secondo le istruzioni date nella ricetta base.

Fate quindi un panetto di pasta e mettetelo a riposare per 30 minuti, coperto da un tovagliolo umido.

Nel frattempo tritate finemente la cipollina e mettetela in un tegame ad appassire con il burro.

Tagliate a dadini il bacon e fatelo tostare nel tegame.

Aprite la scatola di piselli, sgocciolateli e asciugateli velocemente: aggiungete anch'essi al condimento, rimestando con un cucchiaio di legno.

Bagnate con un mestolo di acqua calda nella quale avrete diluito la salsina di pomodoro ed insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe.

Coprite il recipiente, moderate la fiamma e lasciate cuocere fino a che il sughetto non si sarà rappreso bene.

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

Nell'attesa preparate le tagliatelle: dividete il panetto di pasta in 2 o 3 parti e stendete con il matterello una prima sfoglia sottile sulla spianatoia infarinata.

Avvolgete la sfoglia su se stessa e ritagliatevi delle fettucce larghe un dito.

Procedete così fino ad esaurimento del panetto.

Sparpagliate le tagliatelle sulla spianatoia, lasciatele asciugare per qualche minuto e mettetele a cuocere nell'acqua bollente: rimestatele con un cucchiaio di legno e scolatele al dente.

Mettetele nella zuppiera e conditele con i piselli e il loro sughetto: spolverizzate quindi con il parmigiano e portate in tavola.