PAPPARDELLE ALLA FALSA CARBONARA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 200 g di ricotta,
- 100 g di pancetta affumicata,
- 2 peperoni gialli,
- 1 cipolla,
- rosmarino,
- timo,
- maggiorana,
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe in grani.

Imbiondire una piccola cipolla tritata in una padella con un po' d'olio d'oliva; unire i peperoni gialli tagliati a listelle e portare a cottura (eventualmente aggiungere un po' di acqua se asciugano troppo).
Passare i peperoni (tenerne qualcuno da parte per la decorazione del piatto) al mulinetto (disco medio).
Aggiungere la ricotta, 2 cucchiaiate di parmigiano, un po' di sale e mescolare bene, in modo che non rimangano grumi.
Nel frattempo far cuocere le pappardelle, che dovranno essere al dente.
In una padella rosolare in un po' d'olio d'oliva la pancetta affumicata, tagliata a dadini.
Scolare le pappardelle, versarle nella padella con la pancetta e aggiungere la salsa di peperoni ed eventualmente qualche cucchiaio di acqua della pasta.
Rimestare velocemente sul fuoco, aggiungendo ancora un po' di parmigiano, del pepe macinato al momento e un trito fine di rosmarino, timo, maggiorana.
Decorare con i filetti di peperone tenuti da parte e servire.