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 cucchiai 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 cucchiaio di legno e scolatele al dente.
Versatele nella zuppiera calda e conditele con l'intingolo preparato.
Servite subito.