TAGLIATELLE ZOE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 500 g di fagioli borlotti freschi,
- 2 spicchi d'aglio,
- olio,
- 70 g di bacon,
- 2 cucchiai di salsina di pomodoro,
- un pezzetto di peperoncino,
- sale,
- pepe.

E inoltre:

- 70 g di parmigiano grattugiato.

Sgranate i fagioli; sbucciate l'aglio e mettetelo a rosolare in una casseruola di coccio con 3 cucchiai di olio e il bacon tagliato a dadini.
Unite quindi i fagioli, mescolate con un cucchiaio di legno e bagnate con 2 mestoli di acqua nei quali avrete diluito la salsina di pomodoro.
Aggiungete il peperoncino, che leverete al termine di cottura, una presa di sale e un pizzico di pepe.
Coprite il recipiente e lasciate cuocere per 1 ora a fiamma moderata (aggiungendo ancora qualche cucchiaio di acqua calda se il sugo dovesse restringersi troppo e un pizzico di bicarbonato se i fagioli dovessero risultare duri).
Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e rompetevi nel centro le uova; spolverizzate con il sale e preparate la pasta secondo le istruzioni precedenti.
Lasciatela poi riposare per 30 minuti coperta da un panno umido.
Trascorso questo tempo mettete sul fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta e portatela ad ebollizione, dopo aver aggiunto una manciata di sale grosso.
Preparate ora le tagliatelle come di consueto e fatele cuocere nell'acqua bollente: scolatele bene al dente, mettetele nella zuppiera e conditele con il sugo di fagioli.
Spolverizzate con parmigiano e servite.