TAGLIATELLE AL CURRY E VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle fresche all'uovo,
- 150 g di pancetta,
- 1 bicchiere di vino rosso robusto,
- 1 spicchio di aglio tritato,
- 1/2 cucchiaio di cipolla tritata,
- 1 cucchiaino di curry,
- 100 g di panna,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1/2 noce di burro,
- sale.

Tagliate la pancetta a dadini e rosolatela nell'olio e nel burro.
Versateci il vino e fatelo evaporare a fuoco vivo.
Quando il vino si è ridotto di circa la metà aggiungete il curry; fate addensare la salsina aggiungendo la panna.
Amalgamate per pochi minuti e tenete la salsa in caldo.
Cuocete le tagliatelle al dente, scolatele e fatele saltare con la salsa aggiungendo ancora una spruzzatina di vino.
Non aggiungere formaggio.