

PRIMI PIATTI

Straccetti all'uovo con peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER LA SFOGLIA

FARINA 0 400 gr

UOVA 4

PER IL SUGO

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONI GIALLI 1

CIPOLLE piccola - 1

PANCETTA (TESA) 2 fette

BURRO 20 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

PER MANTECARE

BURRO 15 gr

PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

1 Preparate innanzitutto la pasta all'uovo impastando la farina con le uova. Continuate ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia; lasciatela riposare per circa 30 minuti.

Stendete la pasta con il mattarello in una sfoglia molto sottile, quindi tagliatela con la rotella dentata in modo molto irregolare per realizzare appunto degli straccetti rettangolari, triangolari, quadrati etc.



2 Preparate ora il condimento: fate rosolare un trito di cipolla e pancetta in 20 g di burro senza far scurire il burro, quindi a fiamma piuttosto bassa.



3 Aggiungete, a questo punto, i peperoni puliti e tagliati a pezzetti; fateli rosolare bene.



4 Irrorate il tutto con il latte e lasciate cuocere per circa 20-25 minuti a fuoco dolce; regolate di sale e pepe.



5 Lessate la pasta in abbondante acqua salata per pochi minuti e, quando è cotta, scolatela e trasferitela direttamente nel tegame con il sugo.



- 6 Mescolate bene per amalgamare bene la pasta al sugo, togliete dal fuoco e mantecate con 15 g di burro e parmigiano grattugiato a piacere.