

PRIMI PIATTI

Tagliatelle del compare

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



Se amate i primi facili ma dal sapore eccezionale, questa ricetta fa assolutamente al caso vostro. Le tagliatelle del compare sono proprio saporite. La pasta fatta in casa a mano dà di certo un plus valore al risultato finale. Non crediate sia difficile da fare, vi basterà avere un po' di manualità per far sì che il piatto sia favoloso. Provate questa ricetta e vedrete che sapore! Se amate poi la pasta fatta in casa, vi diamo anche un altro suggerimento che dovete assolutamente mettere in atto! Perché non realizzate anche tagliatelle con [pomodorini e calamari](#), sono buonissime!

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

500 gr

ACQUA

PER IL SUGO

POMODORI 500 gr

PEPERONI 100 gr

CIPOLLE 1

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

CASIEDDO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Mescolate la farina di grano duro e l'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo e semiduro, che lascierete riposare.

Stendete la pasta a mano ottenendo un cordone dello spessore uniforme di circa 3 cm; quindi mungete la pasta con le mani fino a ottenere un filo continuo arrotolato su se stesso definito a fettuccina ruvida.

Pulite e tagliate a strisce i peperoni freschi, tagliate a fette le cipolle e rosolateli in una padella con dell'olio caldo.



2 Aggiungete, quindi, il pomodoro e cuocete per circa 20 minuti; insaporite con delle foglie di basilico e sale.



3 Lessate la pasta, scolatela, conditela con il sugo e servitela con un'abbondante grattugiata di Casieddo.