



TAGLIATELLE ALLA CARBONARA DI PEPERONI

dolcinateincucinadasimo.blogspot.it



Ingredienti:

250 g di tagliatelle
1 peperone giallo
150 g di pancetta dolce tagliata a cubetti
2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
1/2 cipolla
2 uova
2 cucchiaini di formaggio grattugiato pecorino
sale q.b.
prezzemolo tritato

Preparazione:

In una padella versare l'olio con la cipolla, far insaporire e aggiungere il peperone tagliato finemente. Mescolare, salare, far cuocere per 10 minuti circa, in un'altra padella aggiungere la pancetta e farla abbrustolire, quando il sughetto di peperoni si è ammorbidito unire la pancetta, lessare le tagliatelle, versarla e unire il composto di uova sbattute con un po' di sale e pecorino, mantecare le tagliatelle e spolverare con il prezzemolo.