

Maltagliati pancetta e porcini

Tempo per la preparazione: **30 minuti**

Per quante persone: **4**

Elenco ingredienti:

300g di pasta all'uovo; 4 funghi porcini; 50g di pancetta affumicata; un mazzetto di basilico; 1 cipolla; la punta di 1 peperoncino; 4 pomodori maturi; 1 dl d'olio extravergine; sale e pepe.



Fasi della preparazione:

- stendi la pasta in una sfoglia sottile, taglia i maltagliati a triangoli oppure rombi irregolari
- scotta i pomodori in acqua bollente, raffreddali in acqua fredda, privali della buccia e dei semi e tagliali a dadini
- sbuccia la cipolla, lavala e tritala finemente, poi falla appassire con l'olio e la pancetta affumicata tagliata a listarelle e lascia rosolare per 2 minuti. Aggiungi i porcini lavati e tagliati a lamelle, friggi per 2 minuti e unisci i dadini di pomodoro ed un pizzico di sale e pepe. Completa con il peperoncino spezzettato e le foglie di basilico e fai cuocere per pochi minuti
- intanto cuoci i maltagliati in acqua bollente salata e scolali al dente; condisci col ragù di pancetta e porcini.