

## Capellini al pomodoro e pancetta

I capellini al pomodoro e pancetta costituiscono un primo classico, la pasta scolata al dente verrà condita con una salsa di pomodoro e pancetta rosolata e tagliata a pezzetti, una volta pronti i capellini verranno serviti ben caldi in tavola.



---

### INGREDIENTI

- 200 g **Pancetta tesa**
- 450 g **Polpa di pomodoro**
- 4 cucchiaini **Basilico fresco tritato**
- 2 tritati **Aglio, spicchi**
- 2 **Cipollotti tritati**
- q.b. **Sale**
- 450 g **Capellini all'uovo**

---

### PREPARAZIONE



Friggere la pancetta in una padella larga, assicurandosi che risulti rosolata ma non bruciata. Scolare la pancetta su carta assorbente e ridurla in piccoli pezzi una volta fredda. Non buttare via il grasso in padella.



Versare la polpa di pomodoro in una ciotola capiente, aggiungere il basilico fresco tritato e mescolare. Tenere la ciotola da parte in maniera che i sapori si mescolino mentre si fa il passo successivo.



Versare nella padella dove ha cotto la pancetta l'aglio ed i cipollotti, regolare la fiamma a media e soffriggerli. Quando appariranno dorati aggiungere la pancetta.



A fuoco basso, soffriggere la pancetta con l'aglio e le cipolle per circa dieci minuti.



Aggiungere alla pancetta anche i pomodori col basilico, mescolare bene, portare a ebollizione e poi coprire e cuocere per 20 minuti, mescolando ogni tanto. Assaggiare e aggiungere sale se necessario.



Nel frattempo, in una pentola, fate cuocere la pasta secondo le indicazioni sulla confezione. Scolate i capellini e teneteli da parte.



Poco prima di servire, in una grande scodella, aggiungere la salsa di pancetta e pomodoro alla pasta e mescolate bene, servendo poi immediatamente dopo in tavola.