

Bavette Arrabbiate

Fate lessare le bavette in abbondante acqua salata. Nel frattempo tagliate a dadini la pancetta e mettetela a rosolare in una padella con l'olio, l'aglio e un pezzetto di peperoncino. Aggiungete i pomodori pelati e alzate la fiamma. Fate cuocere una decina di minuti a fuoco vivace, quindi salate. Scolate la bavette e versatele nella padella; fatele insaporire, aggiungete Jocca, rimescolate velocemente e servite subito.

Ingredienti

400 G Pomodori Pelati
300 G Pasta Tipo Bavette
100 G Jocca
50 G Pancetta Stesa
2 Cucchiari Olio D'oliva
1 Spicchio Aglio
1 Pezzetto Peperoncino
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.