

# Bavette Piccanti

Cuocere le bavette al dente. Intanto, sgocciolare dal liquido di conservazione i pelati e tagliuzzarli. In 1 larga padella far dorare con 1/2 bicchiere di olio l'aglio, poi unire i pomodori e cuocerli a fuoco vivo per qualche minuto. Salare e aromatizzare con peperoncino, paprica e tabasco. Scolare la pasta, condirla subito con il pecorino grattugiato, poi unire il sugo preparato e mescolare il tutto.

## Ingredienti

500 G Pasta Tipo Bavette  
400 G Pomodori Pelati  
Peperoncino In Polvere  
Paprica  
3 Gocce Tabasco  
3 Spicchi Aglio  
1/2 Bicchiere Olio D'oliva  
Formaggio Pecorino Piccante  
Sale

## Note

Preparazione: 25 minuti.