

# Pasta Abruzzese

Tostare la pancetta a dadini su fuoco dolce con 2 cucchiaini di olio, l'aglio tritato e i peperoncini privati dei semi. Unire i pomodori frullati, salare e cuocere a fuoco dolce, semicoperto, per 25 minuti. Cuocere i maccheroni al dente, scolarli, rovesciarli nella padella con il sugo, unire il pecorino, saltare per qualche minuto e servire.

## Ingredienti

500 G Pasta Tipo Maccheroni Alla Chitarra  
100 G Pancetta Tesa  
2 Peperoncini Rossi Piccanti  
2 Spicchi Aglio  
50 G Formaggio Pecorino Grattugiato  
Olio D'oliva  
450 G Pomodori Pelati  
Sale

## Note

Luogo: Abruzzo.