

# Pasta Affumicata

Far appassire nell'olio la cipolla tritata, unire la pancetta tagliata a listarelle, i pomodori, il sale e il pepe, mescolare e far cuocere coperto per circa 20 minuti. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con il sugo preparato e servire.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Mezze Maniche

500 G Pomodori Pelati

200 G Pancetta Affumicata

1 Cipolla

Olio D'oliva

Sale

Pepe

## Note

Preparazione: 30 minuti.