

Spaghetti All'amatriciana (4)

Tagliare la pancetta a pezzetti o a bastoncini (circa 2 cm) e farla rosolare nell'olio di oliva; sgocciolarla (dovr? colorire senza diventare troppo scura) e tenerla da parte al caldo. Soffriggere la cipollina tritata ed il peperoncino nel grasso di cottura, aggiungere la polpa di pomodoro a filetti, qualche pizzico di sale e far cuocere per pochi minuti. Unire la pancetta al sugo di pomodoro. Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli molto al dente e condirli con la salsa ed il formaggio pecorino. ? consigliabile grattugiare il pecorino al momento, perch? sia pi? profumato.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti
100 G Pancetta Magra
300 G Polpa Di Pomodoro
50 G Formaggio Pecorino Grattugiato
1 Cipolla Piccola
1 Pezzetto Peperoncino Rosso
4 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
Alcuni Pizzichi Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.