



Spaghete all'Amatriciana

Ingrediente

300 g spaghete 150 g bacon 400 g roșii cubulețe Cirio 50 g brânză Pecorino Romano 1 ardei iute

Preparare

1. Într-o tigaie se prăjește bacon-ul împreună cu ardeiul iute tocat mărunt.
2. Se adaugă roșiile cubulețe Cirio și se lasă pe foc timp de 15 minute.
3. Se fierb pastele în apă clocotită cu sare.
4. Se scurg și se lasă în sosul amatriciana timp de câteva minute.
5. Apoi se adaugă brânza și se dă la foc încă o dată.
6. Preparatul se servește cald.

