

Salsa amatriciana

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Bucatini: 180 g
- Pimienta en grano: c/n.
- Queso Pecorino romano DOP: 40 g
- Sal: c/n.
- Tocino: 80 g



Preparación

1. Cortar el tocino en tiras y rallar el queso pecorino.
2. Calentar una sartén en el fuego y dorar el tocino durante unos minutos, luego añadir el **Tomate Finamente Troceado** y dejar cocer durante 15 minutos.
3. Mientras tanto, poner a hervir el agua, añadir sal y cocer los bucatini durante 3/4 del tiempo de cocción.
4. Escurrir la pasta y colocarla en la sartén con la salsa, añadir un cucharón de agua y finalizar la cocción.
5. Terminar la receta salteando la pasta con parte del queso pecorino y pimienta.

For this recipe we used:

None 180 g

