



Bucatini all'amatriciana

Ingredientes

300g de bucatini o spaghetti. 150g de panceta o guanciale 300g de Cirio Especial Pasta 50g de queso pecorino 1 chile rojo

Preparación

1. Freir la panceta a fuego lento con el chile hasta que coja color.
2. Añadir el tomate Cirio Especial Pasta y cocinar durante 15 minutos.
3. A media cocción, añadir el queso pecorino.
4. Cocinar la pasta en agua con sal para dejarla "al Dente".
5. Escurrir la pasta, añadirse a la salsa y cocinar unos minutos.
6. Añadir queso y cocinar otros par de minutos.
7. Servir la pasta amatriciana caliente.

