

Sauce "Amatriciana"



Temps de préparation: 20 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes)

- **Ingrédients**

- Pomì Coulis de tomates 750g 500 gr
- Bajoue de porc 250 gr
- Oignon ½
- Pecorino 150 gr
- Piment 1
- Soupe de saindoux 1 cuillère
- None

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Faire revenir ½ oignon blanc haché dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive vierge extra, ajouter **Pomì Coulis De Tomates** et laisser cuire au moins 15 minutes.

Couper les tranches de bajoue de porc en longues lanières, uniformes et de même épaisseur.

Verser une cuillère à soupe de saindoux dans la sauteuse de façon à en recouvrir complètement le fond et le faire chauffer à feu vif.

Ajouter le piment et les lanières de bajoue en les retournant immédiatement.

Baisser la flamme et faire revenir la bajoue quelques minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Arrêter de brunir en versant la tomate déjà préparée et faire cuire la sauce environ 10 minutes, en remuant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une bonne densité et fluidité. Une fois la cuisson terminée, retirer le piment.

Utiliser la sauce pour accompagner vos pâtes préférées et saupoudrer d'une belle poignée de pecorino râpé.