

## Аматричана



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты (2 порции)

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 180 г
- Вяленая свиная щековина 80 г
- Паста букатини 180 г
- Римский сыр пекорино 40 г
- Соль по вкусу
- Черный перец горошком по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Нарезать щековину на тонкие полосочки и натереть сыр пекорино.
2. Нагреть сковороду на огне и слегка подрумянить щековину, затем добавить **Мякоть томатов в кубиках** и тушить 15 минут.
3. Между тем довести воду до кипения, посолить и отварить пасту в течение 3/4 времени, указанного на упаковке.
4. Переложить макароны в сковороду с соусом, добавить половник воды, в которой варились букатини, и довести их до готовности.
5. В завершение приправить блюдо перцем и добавить часть тертого пекорино.