

Аматричана



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 500 г
- Красный острый перец 1 шт.
- Лук ½
- Оливковое масло по вкусу
- Свиная щека 250 г
- Свиной жир 1 ст.л.
- Сыр Пекорино 150 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Мелко порежьте половинку белого лука и слегка обжарьте ее на сковороде в небольшом количестве оливкового масла первого холодного отжима.
2. Добавьте **Протертые томаты Roti** и готовьте не менее 15 минут.
3. Порежьте свиную щеку на длинные полоски одинаковой толщины.
4. Растопите одну ложку свиного жира на сковороде так, чтобы он покрыл все дно, и разогрейте на сильном огне.
5. Добавьте красный острый перец, выложите свиную щеку и сразу же переверните ее на другую сторону.
6. Убавьте огонь и поджарьте щековину в течение нескольких минут до приятного золотистого цвета.
7. Добавьте ранее приготовленный томатный соус. Варите все вместе еще 10 минут, время от времени помешивая, до получения кремообразной консистенции.
8. Из готового блюда удалите острый перец.
9. Заправьте соусом свою любимую пасту и обильно посыпьте тертым сыром пекорино (возможно заменить на российский сыр, но в большем количестве).