

Salsa amatriciana



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 180 g
- Bucatini 180 g
- Pimienta en grano c/n.
- Queso Pecorino romano DOP 40 g
- Sal c/n.
- Tocino 80 g

Para esta receta hemos usado:



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.