



SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti

350 gr di spaghetti
150 gr di guanciale
1 piccola cipolla
500 gr di passata di pomodoro
Sale, peperoncino
Pecorino
Olio extravergine di oliva

Procedimento

In una padella far sudare la cipolla tritata in poco olio, unire il guanciale tagliato a striscioline e farlo rosolare.

Aggiungere il pomodoro, il peperoncino e il sale. Cuocere per 10 minuti.

Lessare gli spaghetti al dente e padellarli nel sugo all'amatriciana, servire cospargendo di pecorino grattugiato.