



Bucatini all'Amatriciana

Składniki

- 300 g makaronu Bucatini - 400 g pomidorów kawałkach - 1 czerwona papryka - 150 g bekonu - 50 g sera Pecorino Romano

Przygotowanie

1. W rondlu podsmażyć bekon.
2. Dodać posiekane pomidory Cirio i gotować przez 15 minut.
3. W połowie gotowania dodać ser Pecorino Romano.
4. Ugotować makaron w osolonej wodzie, odcedzić go i wlać do sosu.
5. Dodaj ser i gotować jeszcze chwilę.
6. Podawać na ciepło.

