

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 100 g di pancetta (o guanciale),
- 500 g di pomodori,
- peperoncino,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

In una casseruola spennellata d'olio mettete il guanciale (o la pancetta) a dadini e fate soffriggere.

Appena il grasso si è completamente sciolto aggiungete la cipolla tagliata a fettine sottili, fatela diventare leggermente dorata e poi unite i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, il peperoncino sminuzzato, un pizzico di sale e uno di pepe.

Coprite e cuocete per circa 40 minuti aggiungendo, se occorre, un po' d'acqua calda.

Lessate in acqua salata gli spaghetti, scolateli al dente e conditeli con la salsa sul piatto da portata caldo.