
MACCHERONI ALLA CHITARRA ABRUZZESI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroni alla chitarra,
- mezzo bicchiere di olio,
- 100 g di pancetta affumicata,
- un peperoncino rosso,
- cinque pomodori pelati,
- sale,
- pepe,
- pecorino grattugiato.

Ponete al fuoco un tegame con l'olio e la pancetta tagliata a dadini: fate rosolare a fuoco lento, quindi unite il peperoncino tritato finemente e i pomodori spappolati con una forchetta. Lasciate addensare un poco la salsina, salate e pepate. Nel frattempo avrete cotto i maccheroni in abbondante acqua salata: scolateli al dente e trasferiteli in una zuppiera di servizio riscaldata; conditeli con il sugo, ben caldo, e cospargeteli di pecorino grattugiato.