

# spaguetis alla Amatriciana



Ingredientes para 2 personas:

200 gr de espaguetis

400 gr de tomate cherry

200 gr de panceta o bacon

1 guindilla cayena

Queso Pecorino, Parmigiano o Grana Padano  
sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen  
extra)

Preparación:

Cocemos los espaguetis siguiendo las  
instrucciones del fabricante.

Mientras tanto, en una sartén salteamos el bacon,  
retiramos el exceso de aceite y añadimos los  
tomates troceados, damos un punto de sal y  
cocinamos junto con la guindilla cayena  
(dependiendo de si quieres que pique más o menos  
añade también las semillas, que intensifican  
mucho el picor).

Cuando tengamos la pasta lista, escurrimos y  
añadimos a la salsa de tomate y bacon, no es  
necesario escurrir del todo, de hecho, añadir un  
poco de agua de cocción le aporta sabor a la  
pasta.

Servimos la pasta con el queso que hayamos  
elegido rallado, damos un toque de pimienta negra  
recién molida, un chorrito de AOVE y...

A disfrutar!!!

[Conlaszarpasenlamasa](#)