



Bucatini à l'Amatriciana

Ingrédients

400 g de pulpe de tomates en dés Cirio 300 g de bucatini 150 g de lard
50 g de parmesan 1 poivron rouge

Préparation

1. Dans une poêle, faites revenir le lard et le poivron avec de l'huile d'olive.
2. Ajoutez les tomates en dés Cirio et faites cuire pendant 15 minutes.
3. A la moitié du temps de cuisson, ajoutez du parmesan.
4. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée.
5. Essorez les pâtes et versez-les dans la sauce. Laissez-les s'imprégner pendant quelques minutes.
6. Ajoutez encore un peu de parmesan et laissez cuire.
7. Servez les pâtes chaudes.

