



## 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.

