

PRIMI PIATTI

Spaghetti col rancetto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
POMODORI 300 gr
PANCETTA (TESA) 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
CIPOLLE 1
MAGGIORANA 1 rametto
PECORINO ROMANO 80 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata.

Appena l'acqua prende bollore, lessatevi gli spaghetti al dente. Nel frattempo ponete sul

fuoco un tegamino con poco olio e fatevi soffriggere la cipolla tritata finemente.

Aggiungete, quindi, la pancetta a dadini e lasciatela rosolare per pochi minuti.



2 Aggiungete i pomodori pelati e sminuzzati.



3 Quando la salsa sarà quasi cotta, aromatizzatela con la maggiorana fresca tritata e con un pizzico di pepe; regolate di sale e lasciate insaporire per un paio di minuti.
Scolate gli spaghetti e conditeli con la salsa appena preparata; mescolate bene e serviteli con una spolverata di pecorino grattugiato.

