

Pasta al sugo di pancetta affumicata



ingredienti

180 g di pasta
100 g di pancetta affumicata
una tazza di passata di pomodoro
una piccola cipolla
uno spicchio d'aglio
3 cucchiaini di olio extravergine
sale, pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, preparare il condimento. Pelare l'aglio e schiacciarlo; pelare la cipolla e tagliarla a fettine sottili. In un saltapasta, scaldare l'olio con l'aglio, quindi unire la cipolla e farla appassire a fiamma bassa. Quando sarà diventata traslucida, unire la pancetta e farla dorare, quindi unire la passata di pomodoro, regolare di sale e pepe e far restringere a fiamma media, mescolando di tanto in tanto.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta e saltarla qualche minuto per distribuire bene il condimento. Servire subito.