

Penne a la amatriciana.

Preparación

Para la salsa: Ponemos el aceite en un sartén para hacer un sofrito con la cebolla y la pancetta. Cuando la pancetta suelta la grasa, echamos el medio vaso de vino y dejamos cocinar para que se evapore el alcohol, añadimos el tomate natural, sal, pimienta y un poquito de albahaca fresca. Se deja cocinar el tomate 15-20 minutos. Para la pasta: Cocinamos la pasta en agua hirviendo salada. Después de 2 minutos escurrimos la pasta, la añadimos a la sartén y salteamos con la salsa de tomate. Lo servimos en un plato y se termina añadiendo por encima el requesón curado rallado y unas hojas de albahaca.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para la pasta:

110 g de pasta seca (penne)

Para la salsa:

30 g de cebolla morada

Aceite de oliva virgen extra

80 g de panceta

100 g de tomate natural

sal y pimienta

Albahaca fresca

Requesón curado

1/2 vaso de vino blanco

Utensilios

Cuchillos

Cazuela

Sartén

Escurreidor

Rallador

Instructor destacado



Andrea Tumbarello

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD